Olpe: biologisch

Geldsetzers Apfel-Rezepte

Über uns

Olpe:biologisch

Olpe:biologisch ist eine Reihe von Veranstaltungen zum Umwelt- und Naturschutz, die von der Kreisstadt Olpe und verschiedenen Vereinen und Verbänden in und um Olpe angeboten werden. Sie richten sich sowohl an Familien und Kinder als auch Erwachsene.

Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Bei allen Veranstaltungen geht es darum, unsere heimische Natur wieder mehr ins Blickfeld zu rücken und die Zusammenarbeit mit den Vereinen und Verbänden, die auf diesem Gebiet tätig sind zu intensivieren und zu vernetzen.

Friedhelm Geldsetzer

Mit über 40 Jahren Erfahrung auf dem Gebiet der Obstarten- und sortenbestimmung gehört der Fachwart für Obstbau des Pomologen-Verein e. V. aus Freudenberg zu den heimischen Experten auf diesem Gebiet.

Saftiger Apfelkuchen

500 g säuerliche Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden, mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

175 g Butter schaumig rühren, 150 g Zucker, 3 Eier, 100 ml flüssigen Schlagrahm, eine Prise Salz beifügen und tüchtig rühren (Küchenmaschine).

100 g Mandeln und die Apfelscheiben dazugeben, 375 g Mehl, Typ 450 oder 550 und ein Päckchen Backpulver dazusieben.

Alles mischen und in eine gebutterte, bemehlte Kuchenform füllen.

Im 180 Grad heißen Ofen (Ober- und Unterhitze) etwa 1 Stunde backen.

Den Kuchen aus der Form nehmen und nach dem Auskühlen mit einer Glasur aus 250 g Puderzucker mit 1-3 EL Calvados oder Obstler und 1 EL Wasser überziehen.

Zu diesem Rezept empfehle ich folgende Apfelsorten mit markanter Säure:

- Boskoop (Schöner aus Boskoop)
- Jakob Lebel oder
- Bismarkapfel

© Freudenberg im Januar 1998 - Hobbybäcker Friedhelm Geldsetzer

Apfelkringel

Zutaten

Teig:

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 100 ml Wasser
- 1 Würfel Frischhefe
- 125 g Puderzucker
- 125 g gute Butter
- 1 Eigelb / Dotter
- 5 g Salz

Füllung:

- 750 g Äpfel (Ontario, Boskoop o.ä.
- Herbst-/Winteräpfel)
- 75 g feinen Zucker
- 75 g Rosinen
- 5 g Haselnüsse, gerieben
- 5 g Mandeln, gerieben
- Saft und Schale von ½ Zitrone

- 1 Ei zum bestreichen
- Butter für das Backblech

Vorbereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Die Butter erweichen (nicht flüssig!) und mit den anderen Zutaten und der Hefe zum Mehl dazugeben.

Alles mit dem Mixer-Knethaken zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten und an einem warmen Ort ½ Stunde gehen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und fein schneiden, danach in einer Schüssel mit den anderen Füllezutaten vermengen und 1 Std. marinieren lassen.

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Zeig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ½ cm dick ausrollen und die Apfelfülle gleichmäßig darauf verteilen. Danach eine Rolle formen. Die Rolle mit einem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Std. backen (je nach Ofen-Typ).

© Freudenberg im Januar 1998 - Hobbybäcker Friedhelm Geldsetzer

Winterapfelkuchen

Zutaten

für den Rührteig:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 375 g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- ca. 6 kleine Äpfel
- ½ TL Zimt
- 50 g Mandeln

für die Verzierung:

- 150 g Holunder- oder Apfelgelee

Die Butter, den Zucker und die Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und nach und nach zur Masse geben. Den Zeig in eine gefettete Backform (Springform 26 cm) geben und gleichmäßig verteilen.

Die Äpfel schälen, vierteln und in die Kuchenmasse drücken. Nach Belieben mit Zimt und Mandeln bestreuen.

Bei ca. 170 Grad etwa 40 Min. backen.

Kuchen etwas abkühlen lassen und mit heißem Gelee bestreichen.

© Freudenberg - Hobbybäcker Friedhelm Geldsetzer

Apfel-Joghurt-Kuchen

Zutaten

• 4 Eier
• 230 g Zucker
• 1 Pckg. Vanillezucker
• 175 g Olivenöl

schaumig rühren.

• 300 g (ca. ¼ l) Mager-Joghurt
• 340 g Weizenmehl Typ 550
• 1 Pckg. Backpulver

unterrühren.

Das Ganze auf ein gut gefettetes Blech geben und ca. 6 grob geriebene (mit der groben Scheibe einer Küchenmaschine) Äpfel – Boskoop, Vanda oder Elstar – verteilen und mit Zucker/Zimt bestreuen.

Bei ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30-45 Min. backen.

© Freudenberg im August 2008 - Hobbybäcker Friedhelm Geldsetzer

Apfelbrot

Zutaten

700 g Äpfel (z.B. Boskoop, Ontario oder Jakob Lebel) raspeln, mit 200 g braunem Zucker und 200 g Rosinen mischen.

Ca. 1 Std. ziehen lassen, bis die Masse Saft zieht.

500 g Dinkelmehl (oder Weizen Typ 550) mit 1 Pckg. Backpulver, 1 TL Zimt, 1 EL Kakao, 1 Messerpitze gemahlener Nelken und 1 Pckg. Lebkuchengewürz mischen und mit der Apfelmasse zusammenkneten (Mixer).

Dann noch 120 g ganze Mandeln und 120 g ganze Haselnüsse dazugeben.

Gut durchkneten – mind. 5 Min. lang!

Den Teig in 2 kleine gefettete Kastenformen verteilen. Bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 60-80 Min. backen.

Abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Auf ein Brotgitter legen. Wenn ganz abgekühlt, in Scheiben schneiden.

Schmeckt am Besten mit dick Butter!

Hinweis

Die Äpfel lassen sich gut mit der mittleren Scheiben einer Küchenmaschine raspeln. Die „Struktur“ des Brotes wird schöner.

© Freudenberg im September 2008 - Hobbybäcker Friedhelm Geldsetzer

Bratapfelkuchen

Zutaten
für ein Backblech

Mürbeteig:

- 650 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 400 g Butter

Belag:

- 150 g Sultaninen
- 2 kg säuerliche Äpfel
- 1 ½ Pckg. Vanillepuddingpulver
- 125 g Zucker
- 1 Eigelb
- 4 EL Rum
- Saft einer Zitrone
- 750 ml Sahne
- 1 Pckg. Vanillezucker

Zubereitung

Für den Mürbeteig die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten.

In Frischhaltefolie im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

Für den Belag Sultaninen mit Rum mischen. Äpfel schälen, halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Eine Fettpfanne (ca. 35 x 40 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben.

Den Mürbeteig halbieren und ausrollen. Die Fettpfanne damit auslegen und dabei den Rand etwas hochdrücken.

Äpfel mit den Sultaninen einfüllen. Mit der Wölbung nach oben dicht an dicht auf den Teig legen.

Puddingpulver mit 150 ml Sahne glatt rühren. Restliche Sahne, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unterrühren, kurz aufkochen lassen und über die Äpfel gießen.

Übrigen Mürbeteig ausrollen und über den Kuchen legen. Ränder fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180-190 Grad etwa 65 Minuten backen.

Eigelb verquirlen und 15 Min. vor Ende der Backzeit aufstreichen.

Den gebackenen Kuchen auf ein Kuchengitter schieben und auskühlen lassen. In gleichgroße Rechtecke schneiden und eventuell mit geschlagener Sahne verzieren.

Tipp: Für einen kleineren Kuchen in der Springform einfach die halbe Menge verwenden.

© Freudenberg - Hobbybäcker Friedhelm Geldsetzer

Großmutters Hustentee

Zutaten

• 3-4 Zwiebeln, ungeschält, feinblättrig geschnitten
• 1 Hand voll Apfelschalen aus biologischem Anbau = ungespritzt
(direkt unter der Schale befinden sich die „15“ Vitamine!)
• 1000 ml Wasser
• 3 EL Milch
• 3 EL Imkerhonig aus der Region

Zubereitung

Zwiebeln und Apfelschalen zugedeckt etwa 10 Min. kochen, abseihen, Milch hinzufügen und mit Honig gesüßt sehr heiß trinken.

© Freudenberg im Dezember 2003 - Friedhelm Geldsetzer

Notizen

Notizen

Impressum

Kreisstadt Olpe

Franziskanerstraße 6

Telefon (0 27 61) / 8 30

E-Mail rathaus@olpe.de
Internet www.olpe-biologisch.info

Die Kreisstadt Olpe ist eine Körperschaft des Öffentlichen Rechts.
Sie wird vertreten durch den Bürgermeister Horst Müller.

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 10 Absatz 3 MDStV:
Frau Sabine Melzer-Baldus

Fotografie

Deckblatt + Rückseite:
MichelleAngela, „Milchkrug und Apfelkorb“
CC-Lizenz (BY 2.0) - http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/de/deed.de
Das Bild stammt aus der kostenlosen Bilddatenbank www.piqs.de.