

DIE ELF BELIEBTESTEN APFELSORTEN DER DEUTSCHEN



BOSKOOOP

- sauer
- mittelfestes, saftiges Fruchtfleisch, später mürbe
- November bis April



BRAEBURN

- Feinsäuerlich-süß
- Festes, knackiges Fruchtfleisch
- Oktober bis April



COX ORANGE

- süßsauerlich
- Festes, saftiges Fruchtfleisch, später mürbe
- September bis März



ELSTAR

- süßsauerlich
- festes, knackiges und saftiges Fruchtfleisch
- September bis Mai



GALA

- süß
- mittelfestes, saftiges Fruchtfleisch, später mürbe
- November bis Mai



GLOSTER

- sauer
- Festes, saftiges Fruchtfleisch
- November bis Mai



GOLDEN DELICIOUS

- süß
- festes, saftiges Fruchtfleisch
- September bis Mai



GRANNY SMITH

- sehr sauer
- festes, knackiges und sehr saftiges Fruchtfleisch
- November bis Mai



HOLSTEINER COX

- Feinsäuerlich
- saftiges Fruchtfleisch, später mürbe
- Oktober bis März



IDARED

- mild säuerlich
- festes, saftiges Fruchtfleisch
- Dezember bis April



JONAGOLD

- süßsauer
- festes Fruchtfleisch, später mürbe
- September bis Mai

APFELSCHNEE NACH SARAH WIENER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 säuerliche aromatische Bio-Äpfel
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Ei-Klar
- 1 EL Zucker oder 1 EL Zitronensaft
- 4 EL geschlagene Sahne
- 2 EL Krokant oder gehackte Walnusskerne

ZUBEREITUNG

Äpfel waschen und Stielansätze herausschneiden.

Backofen auf 220°C vorheizen.

Äpfel in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen und etwa 30 Minuten weich backen.

Herausnehmen und durch ein Sieb passieren.

Den Vanillezucker unter den heißen Apfelbrei rühren und den Brei erkalten lassen.

Ei-Klar mit dem Zucker oder dem Zitronensaft steif schlagen und unter den erkalten Apfelbrei ziehen.

Apfelschnee auf Dessertschälchen verteilen, noch einmal kalt stellen und mit geschlagener Sahne und Krokant oder gehackten Walnusskernen servieren.

