

Apfelschmalz

750 g Schweineflomen
750 g säuerliche Äpfel
2 große Zwiebeln
2 TL Majoran

Die Flomen in kleine Würfel schneiden, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auslassen bis die Grieben eine goldbraune Farbe haben. Das Fett durch ein Sieb abgießen. Dann die fein gewürfelten Zwiebel und die geschälten, klein gewürfelten Apfelstücke zu dem Fett geben und ca. 15 min mitbraten lassen. Zum Schluss den Majoran zugeben. Das Fett in kleine Tontöpfe abgießen und an einen kühlen Ort stellen.

Tipp:

Als kleines Geschenk mit Cellophan verschließen und einem bunten Bändchen zubinden.

Apfelgelee

1 l Süßmost
500 g Gelierzucker 2:1

5 min strudelnd kochen lassen, noch heiß in Gläser abfüllen, verschließen und kurze Zeit auf den Kopf stellen.



KreislandFrauenverband Zollernalb
im Kreisbauernverband Zollernalb e. V.
Walkenmühlenweg 42
72379 Hechingen
Tel.: 07471-989920
www.landfrauenverband-wh.de
E-Mail: landfrauen-zollernalbkreis@web.de

Ihre Ansprechpartnerinnen in Bisingen:
Käthe Kostanzer Tel.: 07476 7556
Katharina Stauß Tel.: 0747608064

KreislandFrauenverband Zollernalb

Leckeres aus Obst von unseren Streuobstwiesen



Zusammengestellt von Mitgliedern der
LandFrauenortsgruppe Bisingen

Käthes Apfelkuchen

Rührteig:

250 g Butter
200 g Zucker
5 Eier
1 Vanillezucker
1 Flasche Butter - Vanille - Aroma
½ TL gem. Zimt
1 Prise Salz
350 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver

1 kg Äpfel schälen und klein schneiden

Guss:

200 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
etwas Milch

Rührteig herstellen, *lange Rühren lassen*,
die Apfelstücke unter den Teig geben.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech glatt
verstreichen.

Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen
30 - 35 min backen.

Den Guss anrühren und auf den fertigen Kuchen
geben.

Senfzetschgen

2 kg entsteinte Zwetschgen

Einen Sud kochen aus:

30 g Senfkörner (im Mullsäckchen)
¼ l Weinessig
¼ l Rotwein
200 g Zucker
2 Nelken
1 Zimtstange

darin Zwetschgen 2 min blanchieren,
danach in Gläser füllen, mit dem heißen Sud
übergießen und sofort verschließen.

Birnen in Birnengeist

1 kg reife Birnen
4 EL Zitronensaft
300 g Zucker
1 Zimtstange
Birnengeist (42 Vol.-%)

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse
herausschneiden und mit Zitronensaft einreiben.
Dann mit Zucker bestäuben, stehen lassen bis sich
der Zucker gelöst hat und in Gläser einschichten.
Zimtstange dazulegen und mit Birnengeist
übergießen.
Gläser verschließen und kühl aufbewahren.

Pflaumenmarmelade mit Schuss

1 kg Pflaumen
1 kg Gelierzucker
4 cl Zwetschgenwasser

Marmelade kochen und am Schluss
Zwetschgenwasser dazugeben. In Gläser füllen
und sofort verschließen

Apfel - Zwetschgen - Brombeermarmelade

500 g Äpfel - schälen, in Würfel schneiden
500 g Zwetschgen - entsteinen, pürieren
500 g Brombeeren - pürieren
750 g Gelierzucker 2:1

Früchte mischen und mit dem Zucker
zu Marmelade kochen.

Tipp:

Mit Zimt, Zitrone und Rum verfeinert gibt es eine
leckere Weihnachtsmarmelade.

Apfel - Zwetschgenkonfitüre mit Weißwein

750 g Äpfel - geschält und gewürfelt
500 g Zwetschgen - püriert
1250 g Gelierzucker
Saft von 2 Zitronen
250 ml Weißwein

Früchte mit dem Zucker und dem Zitronensaft
kochen, zum Schluss den Weißwein dazugeben.