

Rezepte für die Obstverwertung im Herbst

(aus dem Buch: Der Obst-Gen-Garten Bad Schönborn)

Apfelküchle (von Frau Frieda Holzer aus Mingolsheim)

Apfelküchle werden seit Jahrhunderten nach diesem einfachen Rezept hergestellt:

Unter langsamem Zugeben von ca. 1/2 Liter Milch, 4 Eier, eine Prise Salz und ca. 750g Mehl stellt man einen Rührteig her.

Die Masse sollte etwas dünner als Spätzleteig sein.

Nun schält man einige Äpfel, sticht oder schneidet das Kerngehäuse heraus und schneidet den Apfel in 0,5 cm dicke Scheiben. In der Pfanne Pflanzenfett oder Öl heiß werden lassen (auf ca. 2/3 der einstellbaren Herdplattenhitze schalten). Apfelscheiben unter den Teig geben, so dass beide Seiten gut bedeckt sind. Herausnehmen und etwas abtropfen lassen. Im schwimmenden Fett (Öl) ausbacken. Wenn die eine Seite Farbe annimmt (ca. 2 Minuten), wird das Küchle gedreht. Fertige Stücke herausnehmen, abtropfen lassen, auf einen Teller oder eine Servierplatte legen und die obere Seite mit Zucker (kein Puderzucker!) leicht bestreuen. Apfelküchle sind eine traditionelle Beilage zur Kartoffelsuppe oder als Nachtisch mit Vanilleeis serviert.

Ein weiteres Apfelküchle-Rezept

Aus 200g Mehl, einer Prise Salz, einem Viertelliter dunklem Bier, Weißwein oder Milch, zwei Eigelb und zwei Teelöffeln Öl einen Pfannkuchenteig herstellen und steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Die Apfelringe werden in den Teig eingetaucht und in der Pfanne, wie oben beschrieben, goldbraun gebacken. Nach Belieben mit Zimt und Zucker anrichten. Dazu gibt es Vanillesoße.

Apfelbrei (von Frau Frieda Holzer aus Mingolsheim)

Äpfel waschen und ungeschält in 4-6 etwa gleich große Stücke teilen. In einen Topf mit Wasser geben, so dass die Stücke gerade mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Apfelstücke weich kochen, abschütten, wobei die Brühe erst einmal beiseite gestellt wird. Nicht wegschütten! Die weichen Stücke durch ein Sieb drücken (passieren). Zucker, je nach persönlichem Geschmack, hinzugeben. Falls der Brei zu dick ist, wird er mit der beiseite gestellten Brühe verdünnt. Traditionelles Gericht, das abwechslungsweise mit Spätzle, Schupfnudeln oder Pfannkuchen serviert werden kann.

Latwerge

Wurde früher in sehr großen Mengen, 50 kg und mehr, hergestellt und diente als Brotaufstrich oder fand Verwendung bei der Herstellung von (Linzer-) Torten.

15 kg reife Pflaumen oder Zwetschen, die schon etwas runzlig sind (hoher Zuckergehalt) werden gewaschen und entsteint. Dann erhitzt man 2-4 kg der Früchte unter stetem Rühren in einem Topf, bis sich etwas Saft gebildet hat. Die restlichen Früchte werden nach und nach beigegeben und bei mäßiger Hitze in ca. 6 Stunden zu einem zähen Mus gekocht. Es wird dann heiß in Steinguttöpfe gefüllt und an einen warmen Ort gestellt, damit es noch etwas austrocknet und sich an der Oberfläche eine Art Kruste bildet. Nach dem völligen Erkalten werden die Töpfe zugebunden und kühl und mäuseicher aufbewahrt. Bei der Verwendung von Vakuumläsern erübrigt sich das Austrocknen. Will man das Mus würzen, so kann man etwas Sternanis, Nelken, Zimt, Koreander und Muskatblüten beigegeben.

Zur Herstellung von Pflaumenbrot wird das Mus zu "Brötchen" geformt und im Ofen getrocknet. Die Brote wurden früher wie Dörrfrüchte gelagert. Für den Verbrauch wird das Pflaumenbrot in dünne Scheiben geschnitten. Es ist sehr nahrhaft und wurde einst von Jung und Alt, besonders in der Winterszeit, gerne als Zwischenmahlzeit oder Schleckerei gegessen.

Pflaumen- oder Zwetschen-Marmelade

Die entkernten Früchte werden in eine Schüssel gegeben und lagenweise mit Zucker bestreut. Man läßt sie 12 Stunden oder länger zugedeckt stehen und kocht sie dann unter stetem Rühren ein, bis die erhaltene Marmelade breit vom Löffel fällt. Der sich bildende Schaum muß vor dem Abfüllen in Gläser abgeschöpft werden. Der Schaum mit Milch gemischt ergibt ein herrliches Mix-Getränk. Für 1 kg Früchte wird 750 g Zucker benötigt.

Kirschen-Mus

Kirschen-Mus ist etwas besonderes und eingemacht lange haltbar. Die Kirschen werden entkernt. Damit das Mus einen pikanten Mandelgeschmack erhält, zerklopft man die Kerne und läßt sie in etwas kochendem Wasser 10 Minuten ziehen. Dann gießt man das Wasser zu den Kirschen und kocht diese langsam unter öfterem Umrühren zu Brei. Diesen treibt man durch die Flotte Lotte und gibt ihn dann in den Topf zurück. Danach fügt man auf jedes Kilo Kirschen 100 g Zucker, Zimtpulver und eine kleine Prise Nelkenpulver hinzu und kocht unter stetem Rühren so dick ein, daß es schwer vom Löffel fällt und füllt es in erwärmte, trockene Gläser.

Hutzelbrot (Bäckermeister Rüdiger Holzer aus Mingolsheim)

Seit Jahrhunderten werden Früchte von der Birne, Zwetsche, Pflaume, Aprikose etc. getrocknet und gedörrt und als Grundlage für das Hutzelbrot verwendet. Diese leckere Zusatzspeise wurde nur in der Winterszeit und besonders zu Advent und Weihnachten hergestellt. Hutzeln aus Birnen und Steinfrüchten (Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen) waren die ursprünglichen Dörrobstsorten dieses Früchtebrots, denn die heute selbstverständlichen Zutaten aus Feigen, Datteln, Zitronat und Orangenat waren für den normalen Geldbeutel unserer Urgroßeltern und deren Vorfahren unerschwinglich.

Das Rezept für ca. 1kg ursprüngliches Hutzelbrot lautet:

Ca. 200g Dörrbirnen, 200g Dörrpflaumen, 100g Dörraprikosen, 50g gemahlene Wal- oder Haselnüsse, 250g Roggenmehl, 40g Zucker oder Honig, 10g Hefe, Salz, Nelkengewürz und Schnaps.

Vorarbeiten: Die Dörrfrüchte werden in getrennten Schüsseln über Nacht eingeweicht. Die Pflaumen-Brühen nicht ausschütten! Am nächsten Tag werden zuerst die Pflaumen erwärmt. Aus der Hälfte der Pflaumenbrühe, dem Roggenmehl und der Hefe einen Teig kneten. Diesen Vorteig an einem warmem Ort etwa eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit die eingeweichten Früchte in einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Herstellung: Die Früchte, Nüsse, Zucker, eine Prise Salz und Nelkenpulver sowie zur Verfeinerung ein Schuss Schnaps mit dem Vorteig mischen. Die Mixtur sollte weich und klebrig sein und doch zäh an den Fingern kleben. Nachdem die Mischung wieder eine halbe Stunde ruhen konnte, werden die Hutzelbrote geknetet, indem man einzelne 130-150g schwere Teigstücke zwischen den Handballen rundlich formt und auf einer mit Roggenmehl bestreuten Arbeitsplatte zu kleinen brötchenförmigen Gebilden ausrollt.

Vor dem Backen werden die Brote mit der Brühe aus den eingeweichten Pflaumen an der Oberfläche abgestrichen. Bei 200 Grad Celsius auf einer Backfolie oder auf einem eingefetteten und gut mit Mehl eingestäubten Blech etwa 30 Minuten backen.

Bratäpfel

Mit zu den schönsten Erinnerungen an die Kindheit gehört der Duft frisch gebratener Äpfel auf dem alten, mit Holz befeuerten, Küchenherd. Wenn es draußen so richtig kalt war, die Schneeflocken vom Himmel fielen und die Stube im vorweihnachtlichen Lichterschmuck

glänzte, legte man als Kind möglichst große Äpfel auf die noch heißen Eisenringe und wartete voller Ungeduld, bis der Apfel endlich gar wurde. Die Erwachsenen stachen zuvor das Kerngehäuse von der Blütenkelchseite her aus und füllten den entstandenen Hohlraum fantasie reich mit den verschiedensten Zutaten: Rosinen, Marmelade, Honig, Zucker, Mandel- und Haselnuss-Splitter, Rum, Likör oder Weinbrand und ein kleines Stückchen Butter. Jeden Abend konnte man seine Bratäpfel, um eine andere Variante verfeinert, herstellen. Heute gibt es spezielle Apfelbräter samt Deckel aus Keramik, die mit einem Teelicht "befeuert" werden.