



Pressemitteilung

Heißgeliebter Klassiker: Mit leckeren Bratapfel-Rezepten den Winter versüßen

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm – sondern direkt in die Erntekörbe: Rund 885.000 Tonnen* der runden Delikatessen pflückten die Erzeuger in diesem Herbst von Deutschlands Bäumen. Dank der guten Lagerfähigkeit bleiben Äpfel viele Monate frisch. Das ist perfekt, um aus den süßen Früchten auch einige Monate nach der Ernte einen leckeren Winterklassiker zu zaubern: herrlich-duftende Bratäpfel.

Berlin, 24. November 2015. Weiche Schale, süßer Kern: Für echte Naschkatzen gehören Bratäpfel zum Winter wie Schnee, Glühwein oder gebrannte Mandeln. Die Gründe für die Beliebtheit liegen auf der Hand: Bratäpfel sind schnell zubereitet und abwechslungsreich im Geschmack. Im Gegensatz zu vielen anderen süßen Genüssen der kalten Jahreszeit bieten sie außerdem wertvolle Vitalstoffe wie Mineralien oder Vitamine.

Mit diesen Äpfeln schmeckt' s am besten

Eine perfekte Wahl für alle, die Bratäpfel zubereiten wollen, ist der Rote Boskoop. Sein fein-säuerliches Aroma harmoniert ideal mit süßen Füllungen. Ein weiterer Vorteil ist das feste Fruchtfleisch, das im Ofen nicht zerfällt. Auch der saftig-süße Holsteiner Cox ist für die Winterdelikatesse bestens geeignet. Dank seiner Größe von bis zu 15 Zentimetern bietet er viel Platz für leckere Füllungen. Dritter im Bunde der Bratapfelfamilie ist der Jonagold. Er schmeckt angenehm süß-säuerlich und passt besonders gut zu winterlichen Gewürzen wie Nelken und Zimt.

Hier zählen die inneren Werte

Boskoop, Holsteiner Cox und Jonagold bringen Genießer nicht nur kulinarisch, sondern auch gesundheitlich gut durch den Winter. Boskoop zum Beispiel ist besonders reich an natürlichem Vitamin C – und damit optimal, um Infekten wirkungsvoll vorzubeugen. Äpfel enthalten darüber hinaus bis zu 30 verschiedene Mineralstoffe, darunter Kalium, Eisen, Jod und Zink. Das ist perfekt, um den Körper an den kalten Tagen fit und in Schwung zu halten.

Leicht in der Zubereitung, groß im Geschmack

Bratäpfel können ganz einfach zubereitet werden. Zunächst gründlich waschen und den oberen Teil etwa fingerdick abtrennen, sodass ein Deckel entsteht. Anschließend das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in eine Auflaufform stellen. Wer seinen Bratapfel klassisch süß liebt, verrührt für die Füllung Butter, Zucker, Zimt und Marzipan. Dann gemahlene Wal- oder Haselnüsse hin-



zugeben. Tipp: Nüsse kurz in einer Pfanne rösten, um ihr Aroma voll zu entfalten. Die süße Masse in die Äpfel geben und alles für rund 30 Minuten im Ofen bei 180 Grad Celsius Umlufthitze backen. Den aufbewahrten Deckel die letzten zehn Minuten auf den Apfel geben und mitbacken. Mit Vanillesoße und etwas frischer Minze servieren.

Auch herzhaft der pure Genuss

Bratäpfel schmecken nicht nur süß zum Dessert, sondern können auch als deftige Hauptspeise serviert werden. So harmonieren die feinen Süß-Sauer-Aromen des Boskooops prächtig mit einer Füllung aus heimischen Schmorzwiebeln, Camembert-Stückchen und Schinkenwürfeln. Nicht weniger raffiniert: Bratäpfel, deren Kern aus Gorgonzola, Weißbrotwürfeln, Zwiebeln und etwas Crème fraîche besteht. Wer auf Fleisch nicht verzichten will, ersetzt die gefüllte Paprika einfach durch gefüllten Apfel – mit würziger Hack-Füllung samt Petersilie und Schnittlauch.

* Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) auf Basis GfK Haushaltspanels 2014/15

Rezepte für das ganze Jahr

Die Gastronomen Andi und Franzi Schweiger sind die Botschafter der Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“. In ihrem Münchner Sterne-Restaurant legen die Köche Wert auf heimische Produkte und eine hohe Qualität der Ware. Die Gastronomen haben exklusiv für die Kampagne Rezepte entwickelt, die das ganze Spektrum der heimischen Obst- und Gemüseerzeugnisse abdecken.

Rezept-Tipp: Bratpfelkuchen auf dem Blech mit Mini-Bratäpfelchen



6 Personen
Stufe: leicht
Dauer: 90 min.

12 kleine Äpfel

Für die Füllung:

100 g Marzipan
100 g Zucker
100 g Butter
20 ml Zitronensaft
2 Eier
2 EL flüssiger Honig
2 EL brauner Rum
1 TL Zimtpulver
½ Abrieb einer Zitrone
 (unbehandelt)
175 g gehackte Haselnüsse

Für die Kuchenmasse:

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
150 g Mehl
100 g Haselnüsse
½ TL Zimt
1 Abrieb einer Zitrone (unbehandelt)
2 TL Weinstein-Backpulver
100 ml naturtrüber Apfelsaft

Die Haselnüsse bei 160 Grad 10 Minuten im Ofen rösten. Anschließend auskühlen lassen und fein hacken.

Marzipan erwärmen und mit Zucker, Butter, Zitronensaft, Eiern, Honig, Rum, Zimtpulver und Zitronenschale in der Küchenmaschine hell-weiß-cremig aufschlagen. Anschließend die Haselnüsse unterheben.

Den Ofen auf Ober-/ Unterhitze auf 185 Grad vorheizen.

Die Äpfel waschen und den Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen, die Äpfel in eine tiefe, mit Backpapier ausgelegte



Backform setzen und die Füllung hineingeben. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.

Für die Kuchenmasse Butter mit Zucker, Eiern, Zimt, Zitronenschale und einer Prise Salz cremig schlagen. Backpulver mit Mehl und den Haselnüssen mischen. Die Mehlmischung unterrühren und im Anschluss den Apfelsaft hinzugeben.

Den Teig in eine ausgefettete, ausgemehlte, rechteckige Form füllen und die vorgegarten Bratäpfelchen in den Teig drücken. Mit den Apfel-Deckeln verschließen und bei 180 Grad Umluft 40 Minuten backen lassen. Evtl. mit Alufolie abdecken.

Franzis Tipp:

Für die perfekte Optik können kleine Apfelstiele aus gebrochener Zimtrinde gebastelt werden.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).

Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- sowie Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

Marleen Peter

Tel. 0221-56938-124

Fax 0221-56938-201

Email: presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

<http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de>