

Love is in the air! Himmlische Apfeltaschen zum Tag der Verliebten

Der Apfel, als Frucht der Liebe, ist er der perfekte Begleiter für eine süße Überraschung zum Valentinstag.

Berlin, 4. Februar 2019. Für Verliebte ist der 14. Februar ein festes Datum im Kalender, wird an diesem Tag doch traditionell die oder der Liebste beschenkt und die Liebe gefeiert. Meist mit einem Strauß Blumen oder anderen Aufmerksamkeiten. Dieser Brauch hat sich in Deutschland erst nach dem Zweiten Weltkrieg durchgesetzt, als amerikanische Soldaten den Valentinstag, der in den USA längst etabliert war, mit nach Deutschland brachten. Doch es waren nicht die Amerikaner, die den romantischen Brauch erfunden haben. Denn schon seit dem 18. Jahrhundert wurden auf unserer britischen Nachbarinsel zum Valentinstag, teils anonym, Verspostkarten an die Liebste geschickt – ohne dass diese nette Geflogenheit je den Kanal überquert hätte. Es brauchte die Auswanderungswelle der Engländer in die neue Welt und den Umweg über Amerika. Und auch wenn Deutschland als Land der Dichter und Denker gilt, poetische Verse haben sich hierzulande nie durchsetzen können. Die beliebtesten Aufmerksamkeiten waren immer Blumen und Süßigkeiten.

Wer ist eigentlich dieser Valentin?

Woher der Brauch kommt ist nicht zweifelsfrei belegt. Neben anderen Märtyrern namens Valentinus, käme zum Beispiel der heilige Valentin zu Terni in Frage, der der Legende nach im 3. Jahrhundert gelebt haben soll. Als Bischof traute er verliebte Soldaten – obwohl im Römischen Reich die christliche Ehe verboten und Soldaten per se für die Schlachtfelder von Kaiser Claudius und nicht den Hafen der Ehe verplant waren. Am Ende bezahlte er für seine romantische Initiative mit dem Leben und wurde hingerichtet – aber nicht ohne zuvor noch selbst einen Liebesbrief an die Tochter eines Wärters zu verfassen. Es gibt allerdings auch Hinweise auf den an mittelalterlichen Höfen verbreiteten Minnegesang. Der könnte ebenfalls mit seiner romantischen Poesie ein Wegbereiter für die Liebeslyrik am Valentinstag gewesen sein. Genauso wie die im Volksglauben geltenden LOSTAGE. Denen zufolge wurden am Vielliebchentag Valentinspaare gebildet, die sich mit kleinen Geschenken oder Gedichten überraschten.

Apfel als Frucht der Liebe

Schon in der biblischen Erzählung von Adam und Eva spielt der Apfel eine tragende Rolle, ist er doch der „Apfel des Anstoßes“ der dafür sorgt, dass

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/immer-lecker/rezepte



© Jessica Diesing für BVE0 /Herzförmige Apfeltaschen

die beiden aus ihrem Paradies verbannt werden. In der Bibel noch die Frucht der Sünde oder Versuchung, kommt das Kernobst in der Antike schon besser weg. So gilt der Apfel als Symbol der Unsterblichkeit, Macht und Fruchtbarkeit: Die Götter Aphrodite, Venus, Apollo, Hera, Athene oder die germanische Göttin Iduna waren stets mit einem Apfel ausgestattet. Wer bei den alten Griechen heiraten wollte, musste seiner Liebsten einen Apfel zuwerfen, fing sie diesen, so stand der Hochzeit nichts im Wege. Kein Wunder also, dass heute der Liebesapfel gerne als ein süßes Geschenk überreicht wird.



© Jessica Diesing für BVE0

Apfeliges Liebesorakel

Der Apfel steht für die Liebe und das nicht nur symbolisch. Im Volksglauben wurde er auch ganz praktisch für die Deutung der rosaroten Zukunft genutzt. So sollten unverheiratete Mädchen einen Apfel schälen, ohne dabei die Schale zu zerteilen und dann über die linke Schulter werfen. Danach sollten sie aus der auf dem Boden liegenden Schale den Anfangsbuchstaben vom Namen des Zukünftigen erkennen.



© Jessica Diesing für BVE0

Gut eingekauft, bestens aufgehoben

Damit die apfeligen Vorhaben zum Valentinstag gelingen, sind bei Einkauf und Lagerung einige Dinge zu beachten. Pralle Äpfel mit einer festen Schale und ohne Druckstellen weisen auf eine gute Qualität hin. Außerdem mögen es Äpfel bei der Lagerung dunkel und kühl. Zuhause eignet sich dazu beispielsweise das Gemüsefach im Kühlschrank. Außerdem ist es wichtig, Äpfel separat zu lagern, da sie andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen lassen. Rund 70 Prozent der Vitamine und Mineralstoffe befinden sich übrigens in oder unmittelbar unter der Schale.

Herzförmige Apfeltaschen machen den Apfel, als Frucht der Liebe, zum perfekten Begleiter für eine süße Überraschung zum Valentinstag:



© Jessica Diesing für BVE0

Herzförmige Apfeltaschen

Schwierigkeitsgrad: mittel / Zubereitungszeit: 75 Min.

Zutaten für 4-6 Stück

Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 80 g Frischkäse
- 50 g Zucker
- 1/4 TL Salz
- 1 EL Butter
- 1 EL Zimt
- 1 Vanilleschote

Außerdem:

- Puderzucker

Für die Füllung:

- 3 mittelgroße Äpfel (ca. 350 g)
- 1/2 Zitrone 30 g Zucker

Zubereitung

- Zunächst die Füllung vorbereiten. Dafür die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft unter die Apfelwürfel mischen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zu den Äpfeln geben. (Die ausgekrazte Schote nicht wegwerfen! Man kann sie z. B. zur Herstellung von Vanillezucker weiterverwenden.) Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelwürfel, Zucker und Zimt dazugeben. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten köcheln, bis die Äpfel zusammengefallen sind. Zwischendurch umrühren.
- Für den Teig Mehl, Butter, Zucker und Salz per Hand miteinander verreiben, bis viele kleine Krümel entstanden sind. Dann den Frischkäse dazugeben und kurz verkneten. Auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 3-4 mm dünn ausrollen. Eine herzförmige Schablone aus Backpapier ausschneiden und mit einem Messer eine gerade Anzahl Herzen aus dem Teig schneiden. Falls etwas Teig übrig bleibt, kann man daraus auch noch kleinere Küchlein backen.
- Nun den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Hälfte der Teigherzen jeweils mit zwei bis drei Teelöffeln Füllung belegen und den Rand freilassen. Die übrigen Teigherzen als Deckel darauflegen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Vorsichtig kleine Öffnungen in die Herzen schneiden, damit beim Backen der Dampf entweichen kann. Nun für 25 bis 30 Minuten backen, bis die Küchlein von unten und an den Rändern goldbraun sind. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.

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

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin