



Obst- und Gartenbauverein  
Nüziders



# Obst und Beeren pikant und süß



Von Beate Winkler Konsumstrasse 29 Höchst

## Inhaltsverzeichnis

Apfelmus .....	3
Birnenmus.....	3
Erdbeermus.....	3
Pflaumenmus.....	3
Pflaumen Praline .....	4
Savarin „Süßer Traum“ .....	4
Alt Wiener Apfelstrudel .....	5
Birnen im Strudelteig.....	6
Apfelcreme – Roulade.....	7
Steirische Apfeltorte .....	8
Erdbeer - Jughurt Sahne .....	9
Früchte-Nuss Schnitten.....	10
Vitaminreicher Schlemmersalat .....	11
Sauerkraut-Rohkostsalat mit Äpfeln .....	12

## Apfelmus

800	g	geschälte entkernte Äpfel
		Saft einer Zitrone
¼	l	Wasser
200	g	Zucker
1		Zimtrinde
2		Gewürznelken
		Weißwein

### Zubereitung

Äpfel vierteln und mit Zitronensaft marinieren. Wasser mit Zucker, Zimtrinde und Nelken einige Minuten kochen lassen. Zimtrinde und Nelken herausnehmen und Äpfel dazugeben und zugedeckt weich kochen lassen und mit Weißwein abschmecken.

## Birnenmus

Siehe Apfelmus nur ohne Zimtstange

## Erdbeermus

200	g	Erdbeeren passieren und mit Staubzucker und Zitronensaft abschmecken.
-----	---	---

## Pflaumenmus

200	g	entkernte, geschnittene Pflaumen mit
1	EL	Zucker zugedeckt ganz langsam dünsten und passieren.

## **Pflaumen Praline**

120	g	Sahne
150	g	Pflaumensauce
700	g	Kuvertüre (Schokolade)
40	g	Pflaumenlikör
50	g	Butter

### Zubereitung

Sahne und Pflaumensauce aufkochen, über die gehackte Kuvertüre gießen und damit auflösen. Zuletzt die weiche Butter und Alkohol unterrühren. Anziehen lassen und Kugeln formen, die in Kakao gerollt werden.

## **Savarin „Süßer Traum“**

200	g	Mehl
10	g	Hefe
1/8	l	Milch
4		Dotter
30	g	Zucker
60	g	flüssige Butter
3		Dotter
4		priese Salz
		Vanillezucker

### Tränke

200	g	Zucker
1/4	l	Flüssigkeit
6	EL	Rum

Aprikosenmarmelade  
Fruchtsalat  
Geschlagene Sahne zum Ausgarnieren

### Zubereitung

Die Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten, ca. 15 Minuten gehen lassen, kurz abschlagen und in die befettete Form verteilen. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Für die Tränke den Zucker mit der Flüssigkeit kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den Rum dazugeben und über das gebackene noch heiße Backgut geben. Erkalten lassen und mit frischem Fruchtsalat und Sahne anrichten.

## Alt Wiener Apfelstrudel

### Strudelteig

200	g	Mehl	ODER	150	g	Mehl
40	g	Wasser (ca.)		1		Ei
40	g	Öl		30	g	Öl
		Priese Salz				Salz
						Wasser

Die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, aufschleifen, mit Öl bestreichen und in Klarsichtfolie wickeln. Rasten lassen.

### Fülle

1	kg	geschälte, entkernte Äpfel
		Saft einer Zitrone
100	g	Zucker
		Zimt
50	g	Rosinen
		etwas gehackte Walnüsse
100	g	Brösel
60	g	Butter
1/8	l	saure Sahne

### Zubereitung

Butter aufschäumen, Brösel dazugeben und goldgelb rösten. Äpfel kleinschneiden, mit Zitronensaft marinieren, Zucker, Zimt und Rosinen untermengen.

Den ausgezogenen Strudelteig 2/3 mit flüssiger Butter bestreichen. Das untere Drittel mit den Bröseln bestreuen, Äpfel darüber geben und mit gehackten Walnüssen und saurer Sahne bestreuen. Teigränder wegschneiden, einrollen, Strudel auf Blech geben und mit Butter bestreichen.

Backen im vorgeheizten Rohr bei 190 °C ca. 30 Minuten.

Reichen Sie dazu geschlagene Sahne oder Vanillesauce.

### Tip für Mohn-Liebhaber

100 g fertige Mohnfülle mit etwas Milch angerührt unter die Apfelfülle gibt eine besondere Abrundung der Gaumenfreude.

## **Birnen im Strudelteig**

(für 4 Personen)

Strudelteig siehe Alt Wiener Strudel

4		geschälte, halbierte und entkernte Birnen
½	l	Wasser
150	g	Zucker
		Saft einer halben Zitrone
		Birnenbrand
		Zimtrinde
1	EL	Honig
80	g	geriebene Mandeln

Birnenmus und Erdbeersauce zum Anrichten

### Zubereitung

Wasser, Zucker, Zitronensaft, Birnenbrand und Zimtrinde aufkochen, Birnen einlegen und bei kleiner Flamme bissfest kochen und im Sud kalt stellen.

Mandeln mit Honig verrühren und die abgetropften Birnenhälften damit füllen und zusammensetzen. Den ausgezogenen Strudelteig vierteln, mit Butter bestreichen, die Birnen einschlagen, und auf ein befettetes Blech setzen.

Im vorgeheizten Rohr bei 200°C ca. 7 Minuten backen.

Das überkühlte Backgut halbieren und mit Birnenmus und Erdbeersauce anrichten.

## Apfelcreme – Roulade

(13 Stück)

### Biskuit

200	g	Eier
60	g	Zucker
60	g	Mehl
		Vanille, Zitronenschale, Salz

### Creme

150	g	Apfelmus
50	g	Zucker
1		Eiweiß
2	Blatt	Gelantine
¼	l	Sahne

Aprikosen-Marmelade  
geröstete Mandelblättchen

### Zubereitung

Apfelmus, Zucker und Eiweiß im Wasserbad auf ca. 50°C unter ständigem rühren erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, kalt schlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Die Creme auf das gestürzte kalte Biskuitblatt streichen, etwas anziehen lassen, einrollen und kühl stellen.  
Mit kochende Aprikosen-Marmelade bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

## **Steirische Apfeltorte**

### Biskuit

3 Eier  
100 g Zucker  
100 g Mehl  
Vanille, Zitronenschale, Salz

Biskuit einmal durchschneiden

### Biskotten

für 2 Böden bei 220 °C

4 Eisweiß  
60 g Zucker  
6 Dotter  
60 g Zucker  
70 g Mehl  
70 g Stärkemehl  
Vanille, Zitronenschale  
Staubzucker zum Stauben

### Fülle

400 g Apfelmus  
4 Blatt eingeweichte Gelatine im warmen Apfelmus auflösen, auskühlen lassen

### Maraschino Sahne

½ l QimiQ  
½ l Sahne  
Maraschino  
80 g Staubzucker

### Zubereitung

QimiQ glatt rühren, mit Staubzucker und Maraschino abschmecken und die geschlagene Sahne unterziehen.

### Füllen

- 1 Biskuitboden
- 2 Maraschino-Sahne
- 3 Apfelmus
- 4 Biskottenboden
- 5 Maraschino-Sahne
- 6 Apfelmus
- 7 Biskottenboden
- 8 Maraschino-Sahne
- 9 Biskuitboden

## Erdbeer - Jughurt Sahne

### Biskuit

siehe steirische Apfeltorte

### Fülle

300	g	Sahne
300	g	Erdbeermark
150	g	Zucker
1		Zitronensaft
300	g	Joghurt
7	Blatt	Gelatine
		Cointreau – Leuterzucker für den Tortenboden

### Zubereitung

Erdbeermark, Zucker, Zitronensaft und Joghurt verrühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und über Dampf auflösen und in die Joghurtmasse einrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

## Früchte-Nuss Schnitten

(Kastenform)

320	g	Butter
200	g	Staubzucker
250	g	Eier (5 Stk)
160	g	Mehl
210	g	geriebene Nüsse (Pinienkerne, Mandeln, Haselnüsse, etw. Walnüsse)
10	g	Backpulver
1	kg	Früchte zum Belegen
		Zimtzucker
		Mandelplättchen

### Mürbteig

70	g	Staubzucker
140	g	Butter
210	g	Mehl
1		Dotter
		Vanille, Zitronenschale, Salz

### Zubereitung

Mürbteig ausrollen und die Kastenform auslegen.

Die zimmerwarme Butter (alle Zutaten sollten zimmerwarm sein) mit Staubzucker schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben. Nüsse mit Mehl und Backpulver verrühren und unter die Buttermasse heben. Die Masse auf den Mürbteig geben, mit Früchten belegen (Zwetschken, Äpfel, Birnen), mit Zucker und Mandelplättchen bestreuen.

Backen im vorgeheizten Rohr bei 190°C ca. 50 Minuten.

## Vitaminreicher Schlemmersalat

300	g	gekochte Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten
1	Stk.	Salatgurke, in Scheiben geschnitten
2	Stk.	Äpfel, entkernt, in kleine Stücke geschnitten
1	Stk.	Kohlrabi, geschält in feine Streifen geschnitten
70	g	Radieschen, in Scheiben geschnitten
100	g	Kirschtomaten, halbiert
2	EL	gehackte Petersilie
50	g	Sonnenblumenkerne, ohne Fett geröstet

### Marinade

1	TL	Zucker
1	TL	Salz
30	g	Senf
		Muskatnuss gemahlen – wenig
50	ml	besten Essig
150	g	bestes Öl (kalt gepresstes Olivenöl)

### Zubereitung

Für den Salat alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, bei Bedarf etwas salzen und pfeffern. Für die Marinade in einer Schüssel Zucker, Salz, Senf, Muskatnuss, Essig mischen und das Öl langsam unter ständigem Rühren dazugießen.

## Sauerkraut-Rohkostsalat mit Äpfeln

300	g	Sauerkraut
200	g	Karotten
1		mittlere Zwiebel
5		Essiggurken
2		säuerliche Äpfel
1	Bund	Petersilie
		etwas Kerbel und Kresse
¼	l	Sauerrahm
2	EL	guter Essig
2	EL	kalt gepresstes Öl
		Salz, weißer Pfeffer
		Saft einer halben Zitrone
		Radicioblätter zum Auslegen

### Zubereitung

Sauerkraut einige male durchschneiden, falls es zu stark gesäuert ist, mit kaltem Wasser durchspülen. Karotten, Essiggurken und Äpfel in feine Streifen schneiden, Zwiebel ebenfalls in feine Streifen schneiden und Kräuter hacken. Sauerrahm mit den Kräutern, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Essig und Öl glatt verrühren und mit dem Salat vermengen. Den Salat eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Radicioblätter in eine Schüssel auslegen und den Salat darin anrichten.