

## Die Top 5 der heimischen Apfelsorten!



### Jonagold

Lockerer, saftiges Fruchtfleisch mit süß-feinsäuerlichem Aroma.



### Elstar

Würzig fruchtig – macht jede Jause zum absoluten Genuss.



### Gala

Ein Hit für Naschkatzen: schmeckt saftig und sehr süß!



### Golden Delicious

Köstlich im Geschmack – immer wie „frisch vom Baum“!



### Idared

Mit seinem mild-süßen, dezenten Aroma vielseitig einsetzbar.



# Äpfel

Die geben was her.

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.  
Dresdner Str. 68a, 1200 Wien  
Tel.: 01/331 51-0, Fax: 01/331 51-498  
[www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION  
UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH.

#### IMPRESSUM

© 2014 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.  
Medieninhaber und Herausgeber: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.,  
Dresdnerstraße 68a, 1200 Wien  
Gesamtkoordination: A&V Werbeagentur  
Fotos: Ulrich Hantsch, Rezeptfotos: Günter Hauer  
Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne  
Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar.  
Dies gilt auch für Vervielfältigung, Übersetzung und für die Verbreitung  
mit elektronischen Systemen.



Schon als Kinder haben wir gerne einen knackigen Apfel gegessen. Dieser Leporello zeigt, dass man Äpfel auch zu schmackhaften Gerichten verarbeiten kann.

Beim Kauf sollten Sie auf das AMA-Gütesiegel achten! Es garantiert nachvollziehbare Herkunft und ressourcenschonenden Anbau.

Und dank unabhängiger Kontrollen landet nur die feinste Ware im Handel!



Mit frischen Äpfeln lässt sich die bekannte Zauberformel „Obst & Gemüse 5 x am Tag“ leicht und genussvoll umsetzen.

Mag. Karin Silberbauer  
Marketing Management  
Obst, Gemüse, Erdäpfel

Das AMA-Gütesiegel garantiert:

- ✓ Ausgezeichnete QUALITÄT
- ✓ Nachvollziehbare HERKUNFT
- ✓ Unabhängige KONTROLLE



© www.stockfood.at

## Steirischer Apfelkuchen mit feinem Guss

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten, diesen 30 Minuten kühl rasten lassen.

Eine befettete Springform mit Teig auslegen, den Teigrand etwas hochziehen.

Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und dünnblättrig schneiden, dann den Teigboden fächerartig mit den Apfelspalten belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C (Ober-/Unzerhitze) ca. 15 Minuten backen.

Für den Guss Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Sauerrahm und Speisestärke mit der Schneerute verrühren, die Masse auf den vorgebackenen Kuchen streichen und weitere 40–45 Minuten backen, in der Form überkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter geben. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen und servieren.

- Zutaten für 1 Kuchen**  
(24 cm Durchmesser, ca. 10–12 Stück)
- 150 g Mehl
  - ½ P. Backpulver
  - 75 g Staubzucker
  - 1 P. Vanillezucker
  - 1 Ei
  - 75 g Butter
- Belag**
- 750 g Äpfel (z.B. Elstar oder Arlet)
- Guss**
- 2 Eier
  - 100 g Zucker
  - 1 P. Vanillezucker
  - 1 TL Zitronensaft
  - 6 EL Sauerrahm
  - 1 EL Speisestärke



## Mit Äpfeln gefüllte Lammb Brust

Zubereitung (2 Std.)

Backofen auf 200 °C vorheizen, Lammb Brust waschen, mit Küchenpapier abtrocknen, zu einer Platte aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Scheiben schneiden, den Schinken in Streifen schneiden. Äpfel, Schinken, Kartoffelflocken, Rosmarin, Thymian und Zucker mischen und auf dem Fleisch verteilen, danach einrollen und mit Spagat zusammenbinden. Das Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen, die Lammb Brust rundum kräftig anbraten und mit etwas Wasser angießen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 80 Minuten braten, zwischendurch mit etwas Wasser und eigenem Saft übergießen, nach Ende der Bratzeit in Scheiben aufschneiden und warm stellen. Den Bratfond mit Apfelmost auf 3/8 l auffüllen, die Speisestärke mit dem Sauerrahm und etwas Wasser verrühren, den Fond damit binden und nochmals würzen. Dazu passen Kartoffelknödel und Grüne Bohnen/Fisolen mit Speck.

- Zutaten**  
(6 Portionen)
- 1 kg Lammb Brust, ausgelöst
  - Salz und weißer Pfeffer
  - 6 mittelgroße, süßsauerliche Äpfel
  - 150 g gekochter Schinken
  - 50 g Kartoffelflocken
  - je 1 TL Rosmarin und Thymian, frisch oder getrocknet
  - 1 Prise Zucker
  - 2 EL Butterschmalz
  - 1/4 l heißer Apfelmost
  - 1–2 TL Speisestärke
  - 1/8 l Sauerrahm
- Kuchenspagat zum Binden