

Steirischer Maschanzker

Herkunft: vermutlich Steiermark, vor 1800

Frucht: klein bis mittelgroß, kugelig bis hochkugelig, im Querschnitt rund

Schale: glatt, mattglänzend bis glänzend, gelb, Deckfarbe sonnenseits hellrot überhaucht, bei starken Temperaturschwankungen Tag/Nacht bis blutrot, Schalenpunkte vereinzelt

Fruchtfleisch: gelblichweiß, feinzellig, saftig, fest, süßlich, angenehm gewürzt

Baum: Wuchs mittelstark, bildet kleine bis mittelgroße, breite bis kugelige Kronen

Erziehungsform: Mittel- und Hochstamm, als landschaftsprägender Obstbaum geeignet

Standort: Weinbauklima bis kalte Obstbaugebiete; nährstoffreiche, nicht zu trockene (Lehm-) Böden, für tonige Böden ungeeignet

Pflückreife: Ende Oktober

Genussreife: Dezember bis März, bei guten Lagerbedingungen bis Juni

Verwendung: guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, sehr gut für Most geeignet





Pöllauer Bratäpfel

Zutaten für 6 Portionen

6 mittelgroße Äpfel

1 EL Honig

1 EL Kristallzucker

1/16 Liter Weißwein

1 MSp. Zimt

Fülle: 2 dag Biskottenbrösel

10 dag Walnüsse, gerieben

2 dag Zucker

1/16 l Milch

1 EL Rum, Zimt

Zubereitung

Nüsse in einer Pfanne unter ständigem Rühren trocken goldbraun rösten. Backrohr auf 150°C vorheizen. Deckel der Äpfel abschneiden, das Kerngehäuse entfernen und das Innere etwas aushöhlen. Äpfel in eine Auflaufform stellen, mit Honig austreichen. Zucker und Zimt mischen, die Äpfel damit austreuen, etwas Wein eingießen. Äpfel im Rohr weichbraten (30-40 Min.).

Fülle: Milch mit Zucker verrühren, aufkochen, Biskottenbrösel, Nüsse, etwas Zimt und Rum einrühren. Die gebratenen Äpfel mit der noch warmen Masse füllen.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!



Europäischer Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier
investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Text und Fotos © OIKOS

