



Berlepsch

Pflückreife

Ende September bis Mitte Oktober

Genussreife

Anfang Januar bis Ende März

Frucht:

festes, gelblich-weißes Fruchtfleisches, sehr saftig, erfrischend, außerordentlich kräftig gewürzt mittelgroß, grünlich-gelb bis gelb, die Deckfarbe geht bis ins Braunrote. Auffällig ist die Marmorierung,

Eigenschaft:

Tafelapfel, also für den Rohverzehr bestimmt

Apfelbrot

Lisa Baurecht



Zutaten für ca. 9 Stück:

2 kg Äpfel gerieben mit
½ kg Nüsse grob und
½ kg Feigen grob sowie
½ kg Rosinen und
1 Schuss Strohrum und
1Pkg Lebkuchengewürz vermischen und 24 Stunden stehen lassen
½ kg griffiges Mehl
1 Pkg Backpulver
35 – 40 dag Zucker
etwas Honig

Mit den obigen Zutaten verkneten

Ca. 9 „Striezeln“ formen und bei 150-180°C
ca. 1h backen.

Danach mit heißem Zuckerwasser bestreichen

Schmeckt - mit Butter bestrichen - herrlich