

Berner Rose

Herbstapfel



[Sven Teschke, Bidingen, Malus-Berner-Rosenapfel, CC BY-SA 2.0](#)

Pflückreife

Ende September – Anfang Oktober

Genussreife

November - Februar

Frucht:

mittelgroß, unregelmäßig geformt, Fruchtfleisch
mittelfest, süßsauerlicher Geschmack

Wuchs:

zuerst stark, später nachlassend

Eigenschaft:

alte Tafelsorte



Bratapfel

Jasmina Stangl

4 Äpfel

Backrohr auf 180°C vorheizen

waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen

Auf das Backblech geben und bei 180 °C ca. 45 Minuten garen

in einem Teil von

500ml_Milch

1 Pkg

Vanillepuddingpulver

anrühren, die restliche Milch mit

2 EL Zucker

aufkochen, Puddingpulver einrühren und mind. 1 Min. langsam kochen

Marmelade

Äpfel auf Teller portionieren,

in die Kerngehäuseöffnung füllen. Den Pudding außen herumgeben. Wer mag, kann noch

Rosinen

herumstreuen