

# Boskoop



[Sven Teschke](#), [Malus Boskoop 4581](#), [CC BY-SA 3.0 DE](#)

## **Pflückreife**

Oktober

## **Genussreife**

Dezember oder Jänner bis Ende März

## **Frucht:**

Ist hell gelblich oder gelblichweiß, mittelmäßig saftig, zuerst mittelhart, später mürbe, angenehm gehaltreich, weinsäuerlich, schwach gewürzt.

## **Wuchs:**

Die Sorte zählt zu den starkwüchsigen Sorten, sie bildet große umfangreiche, mehr breite als hohe Kronen, Wuchs und Holz bleiben bis ins Alter gesund.

## **Eigenschaft:**

Sie haben einen säuerlichen Geschmack, der hohe Säureanteil überdeckt den hohen Zuckergehalt



## Apfelkuchen

*Lena Buchacher*

- |                      |   |
|----------------------|---|
| <u>750g</u> Äpfel    | schälen, vierteln, entkernen und Viertel nochmals in 5 Stücke schneiden   |
| 135g weiche Butter   | in Rührschüssel mit Mixer mixen   |
| 100g Zucker          | langsam einrieseln lassen. langsam einrieseln lassen.   |
| 1 Vanillezucker      | und   |
| 2 TL Zitronenextrakt | hinzufügen und gut verrühren.   |
| <u>3 Eier</u>        | nach und nach dazu und wieder gut verrühren.  |
| 200g Mehl            | und   |
| 2 TL Backpulver      | dazu sieben und mixen   |
| <u>2 EL Milch</u>    | dazu und auf höchster Stufe mixen.  |
|                      | Rührteig in befettete Form geben, Apfelspalten kranzförmig darauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr (180°C Ober- Unterhitze oder 160°C Umluft) ca. 45 Minuten im unteren Drittel backen. Mit |
| Staubzucker          | bestreut servieren.   |