

Gravensteiner

Pflückreife: Mitte bis Ende August

Genussreife: September bis November

Frucht: groß, unregelmäßig breit
oder hoch gebaut, schwachkantig,
gelblichgrün,
sonnseits karminrot gestreift, leicht wachsig

Geschmack: süß-säuerlich, sehr saftig,
stark, duftend und gewürzt

nicht lagerfähig

geeignet zum frischen Verzehr genauso aber auch als Kochapfel



Apfelkiachln – Gaimberger Apfelfest

25 dag griffiges Mehl	mit
<u>¼ lt</u> Milch	glattrühren
4 Dotter	
4 dag Öl	
1 EL Rum	
<u>1 Pr.</u> Salz	zu einem glatten Teig verrühren, 20 Min. stehen lassen
4 Eiklar	zu Schnee schlagen, mit
<u>4 dag</u> Zucker	ausschlagen und unter die Dottermasse heben,
6 mittlere Äpfel	schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 1cm dicke Ringe schneiden, Apfelringe in den Teig legen, mit 2 Gabeln herausnehmen, vorsichtig in
Öl (3cm hoch erhitzt)	langsam, beidseitig backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl soll nicht zu kalt sein - Teig saugt sonst zu viel Fett Das Öl soll nicht zu heiß sein – der Teig ist sonst nicht durchgebacken und die Äpfel noch hart

Probe, einen Tropfen Teig ins Öl tropfen – bäckt langsam braun