

# Krummstiel



[Erell](#), [Pommerscher Krummstiel 01](#), [CC BY-SA 3.0](#)

**Pflückreife**

Anfang bis Mitte Oktober

**Genussreife**

November bis März

**Frucht:**

Mittelgroß bis groß, Grünlichgelb, helldunkelrot verwaschen und gestreift, Fleisch grünlichgelb  
Säuerlicher Geschmack, saftig

**Eigenschaft:**

Reichtragend, widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlingen

Perfekt für Hausgärten geeignet



## Herbstlicher Apfelkuchen

*Christina Eder*

5 Eier

20 dag Zucker

1 P. Vanillezucker

1/8 lt Öl

20 dag Mehl

5 dag Dinkel gemahlen

8 dag Mandeln

1 EL Backpulver

10 Min. in der Küchenmaschine dickschaumig schlagen  
abwechselnd mit

kurz bei niedriger Stufe unterrühren lassen

Masse auf ein ausgelegtes, tiefes Blech streichen  
und bei 180°C OU-Hitze ca. 20 Min. backen.

Wenn das Biskuit fertig gebacken ist, zieht sich das Papier am Rand  
zusammen

Kuchen auf ein Brett oder flaches Blech stürzen, Papier abziehen  
angerührt darauf verstreichen

3 EL Marillenmarmelade

Belag:

2Pkg Vanillepuddingpulver mit

3/4 lt Apfelsaft

3-4 saftige Äpfel

Pudding herstellen

schälen und kleinwürfelig schneiden, mit der leicht überkühlten  
Puddingmasse vermengen, auf den Kuchen streichen, kalt stellen,  
kurz vor dem Servieren mit

1/4 lt Schlagobers

Zimt

zu Schlag geschlagen bestreichen und mit  
bestreuen