

Topaz



[Sven Teschke, Malus Topaz 4179, CC BY-SA 3.0 DE](#)

Pflückreife

Mitte Oktober

Genussreife

Anfang Dezember

Frucht:

Mittelgroß, glatte Schale, saftig und leicht süß-säuerlich, das Fruchtfleisch ist fest und knackig

Baum:

Wuchs mittelstark bis stark, aufrecht, breitwüchsig

Eigenschaft:

Gute Lagersorte



Scheiterhaufen

Anna-Lena Fritzer

5 Semmeln
1/8 lt_Milch
3 Eier
30g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker
50g Butter

in 5 mm dicke Scheiben schneiden
mit
sowie
und
verrühren, mit
Auflaufform ausstreichen

Semmelscheiben in Eiermilch tränken,
1 Teil davon bodendeckend in der Auflaufform verteilen
mit einer Lage der Apfelmasse belegen

Apfelmasse

½ kg Äpfel
40g Zucker
1 EL Rum
2 KL Zimt

30g Rosinen

waschen, hobeln, mit
und
sowie
vermengen,
Zwischendurch eine Schicht mit
bestreuen

diesen Vorgang wiederholen, bis Semmelmasse und Äpfel
verbraucht sind. Die letzte Lage soll Semmelmasse sein.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 25 Min. backen.

2 Eiklar
1 Pr. Salz
7 dag Kristallzucker
7 dag Staubzucker

mit
Steif schlagen, mit
sehr gut ausschlagen, mit
versiebt, verrühren,
mit Sterntülle Gitter aufdressieren,
bei 220°C Oberhitze flämmen.