

# Gelber Bellefleur



[Sven Teschke, Malus Gelber Bellefleur 4549, CC BY-SA 3.0 DE](#)

## **Pflückreife**

Mitte Oktober

## **Genussreife**

November bis März

## **Frucht:**

Mittelgroß

Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, feinzellig, saftig, in voller Reife mürbe, von sehr feinem, gewürzweinigem Geschmack.

## **Eigenschaft:**

Wenn mäßig beschnitten, kann man einen baldigen und guten Ertrag erwarten

**ein sehr guter Tafelapfel**



## Apfelkompott

*Melanie Moritzer*

90dag Äpfel

geschält, entkernt, in Spalten geschnitten mit

2 EL Zitronensaft

marinieren

0,6 lt Wasser

mit

1 Zitronenscheibe

1 Zimtrinde

5 Gewürznelken

aufkochen, 5 Min. ziehen lassen, Gewürze entfernen, Apfelspalten einlegen, wallend ca. 3 Min. garen, überkühlen lassen, mit

Kristallzucker

süßen, ausgekühlt servieren