

# Gloster



[Sven Teschke, Malus Gloster 4558, CC BY-SA 3.0 DE](#)

## **Pflückreife**

Ende September

## **Genussreife**

Oktober bis Jänner

## **Frucht:**

grün-gelbliches, saftiges Fruchtfleisch und säuerlicher Geschmack.  
Seine Deckfarbe geht in Purpurrot über.

## **Eigenschaft:**

Bei zu langer Lagerung neigt die Sorte zu Kernhausfäule.



## Glasierter Apfelkuchen

*Karmen Trager*

200g Butter weich

100g Marzipanrohmasse würfelig

150g Zucker

1 Prise Salz

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Päckchen Vanillezucker

3 Esslöffel Süßrahm

cremig rühren

3 Eier

dazugeben

400g Rauchmehl Extra für Kuchen

mit

3 Teelöffel Backpulver

mischen und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glattstreichen.

Der Rührteig hat durch das Marzipan eine etwas festere Beschaffenheit und lässt sich am besten mit einem zwischendurch mehrmals ins kalte Wasser getauchten Teigschaber verstreichen.

### **Belag:**

1 ½ kg Äpfel

schälen und halbieren, Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften außen mehrmals einschneiden und auf dem Teig verteilen

40g Butter

schmelzen und mit

2 Esslöffel Zitronensaft

verrühren. Früchte damit bepinseln. Mit

40g Zucker

und

40g gestiftete Mandeln

bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) etwa 30 Minuten backen.

100g Marillenmarmelade

aufkochen. Den gebackenen Kuchen aus dem Rohr nehmen, Äpfel mit heißer Marmelade bestreichen.