

Hallo Lena,

erst mal „Hallo“, mein Name ist Sylvia. Ich bin durch Zufall auf deinen Blog gestoßen und entdeckte dein Erntezeit-Event. Da wir in unserem Garten viel anbauen, dachte ich mir ich könnt doch mitmachen. Vor allem Äpfel und Hagebutten haben wir genug. (deswegen auch die Rezepte mit diesen Früchten) Auf den Bildern sieht man nicht nur das Zubereitete, sondern auch die Pflanze an der sie waren.

Bei den Hagebutten habe ich mich meiner Hundsrose bedient, welche nicht viel Pflege benötigt. (außer im Herbst da sollte man sie beschneiden)

Apfelbäume benötigen ordentlich Wasser, einen ordentlichen Schnitt und Dünger.



Rezept für Hagebuttentee

Zutaten:

- Hagebutten (getrocknet)
- evt. Honig
- heißes Wasser

Als allererstes sollte man die Hagebutten nach der Ernte trocknen. Dazu kann man entweder die Backofenmethode oder die Langzeit-trockenmethode anwenden. Im Backofen muss man die Hagebutten für 1 Stunde bei 80 Grad Umluft trocknen und dann 2 Stunden bei 60 Grad Umluft (mit geöffneter Backofentür) trocknen. Um nicht den Ofen benutzen zu müssen oder einfach eine dekorative Girlande zu haben, sollte man die Hagebutten auf einen Faden fädeln und aufhängen. (Bei uns dauerte das Ganze etwa 1-2 Monate)

Tipp: Die Hagebutten vor dem trocknen genau kontrollieren, es kann nämlich auch sein das sie madig sind. (erkennt man an einem kleinen Einstichloch auf der Frucht) Für den Tee einfach eine kleine Handvoll Hagebutten nehmen (ca. 10-15 Stück) und an beiden Seiten die Stiel- & Blütenreste abschneiden. Die Hagebutten halbieren und in eine Tasse geben. Das Ganze mit sprudelnd heißes Wasser aufgießen und 5 min ziehen lassen. Den Tee mit Honig süßen und durch ein Sieb geben.

Tipp: Besonders gut ist es, wenn man den Tee bei Erkältung trinkt, denn Hagebutten besitzen einen hohen Vitamin C Gehalt. ;-)



Rezept für Apfelmus (schmeckt wie von Großmutter)

Zutaten:

(reicht 3 Einweckgläser)

- ca. 2 kg Äpfel (wir haben die Sorte Retina im Garten)
- 200 ml Wasser
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- 150 gr Zucker
- 1 bis 2 Vanilleschoten
- 1 El Zimt

Zuerst sollte man die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und sorgfältig von wurmstichigen und/oder faulen Stellen befreien. Die Apfelstücke in einen großen Topf geben und mit dem Wasser aufkochen. (dann solange auf mittlerer Hitze dünsten, bis es weich wird) Die weiche Masse pürieren und mit dem Zucker, dem Vanillemark und dem Zimt vermischen.

Den Saft der halben Zitrone dazugeben und nochmals aufkochen.

Das Apfelmus in gereinigte und keimfreie Gläser geben (am besten die Gläser kurz in heißes Wasser stellen, damit sie nicht platzen) und an einen dunklen kühlen Ort lagern.

Tipp: Um die Gläser keimfrei zu bekommen, bei ca. 70 Grad in den Geschirrspüler oder für ca. 5 min bei 200 Grad in den Ofen. (Vorsicht, wird sehr heiß!) ;-)



Rezept für Apfelkuchen (wie ihn meine Mutter immer gemacht hat)

Zutaten:

für den Hefeteig:

- 500 gr Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 5 El Puderzucker
- eine Tüte Trockenhefe
- 1 Prise Salz

Um den Hefeteig herzustellen, muss man als erstes alle trockenen Zutaten zusammen fügen. Dann die Milch erhitzen (lauwarm), und alle feuchten Zutaten hinzufügen. Den Teig für ca. 30 min gehen lassen.

für die Creme:

- 2 Pck. Puddingpulver
- 750ml Milch
- 3 El Zucker

Milch zum kochen bringen, anschließend von der Kochstelle nehmen und Puddingpulvergemisch (Puddingpulver, Zucker und ein bisschen Milch vermischt) hinzufügen und für 1 min nochmals aufkochen lassen.

für den Belag:

- ca. 5-6 Äpfel

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und sorgfältig von wurmstichigen und/oder faulen Stellen befreien. (in Scheiben schneiden)

Für den Kuchen:

Eine Springform einfetten und den Ofen auf ca. 190 Grad Umluft stellen. Den Hefeteig länglich ausrollen auf einer bemehlten Fläche und die Creme & Äpfel darauf verteilen. Den Teig zusammen rollen (wie ein Apfelstrudel) und Stücke abschneiden. Die Schnecken vorsichtig seitlich in die gefettete Springform setzen. Den Kuchen für 30 min goldbraun backen.

Tipp: Zu diesem Kuchen passt ein schöner Klacks Sahne, am besten natürlich selber geschlagen. ;-)