Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 16 (1940-1941)
Heft: 4

Artikel: Gute Apfelgerichte
Autor: B.S.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066935

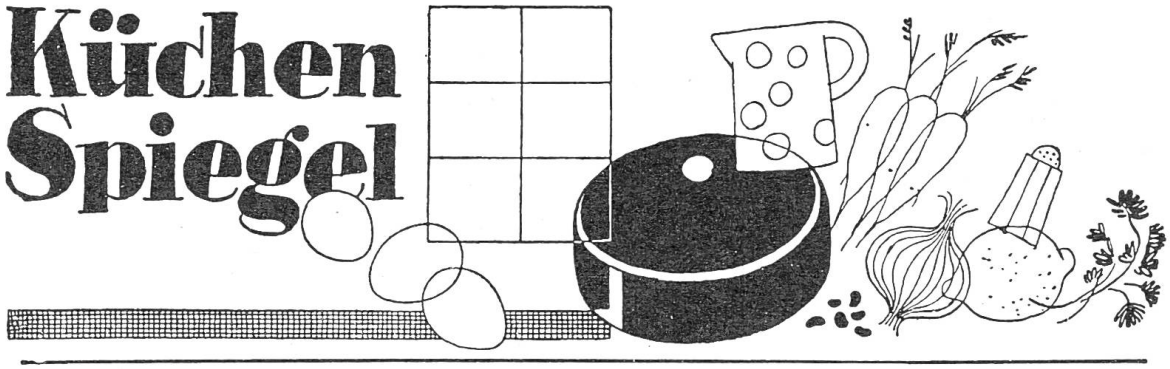
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Gute Apfelgerichte

Von Frau B. Sp.

Wie dankbar wollen wir sein, dass gerade letzten Herbst die Apfelernte so reichlich ausgefallen ist. Wenn die Aepfel eingekellert sind, ist es die Aufgabe der Hausfrau, dafür zu sorgen, dass keine einzige dieser kostbaren Früchte zugrunde geht. Fleissig sehen wir darum nach und suchen die angesteckten Aepfel heraus. Wir haben ja neben dem Rohgenuss so viele Möglichkeiten, sie zu verwenden. Mit den verschiedenen Apfelgerichten können wir unsern Speisezettel den ganzen Winter abwechslungsreich gestalten.

Wichtig ist es, schon beim Einkauf der Aepfel darauf zu achten, dass wir nicht nur frühe oder nur späte Sorten einkellern, sondern dafür sorgen, bis in den Vorsommer hinein immer genussreife Aepfel zu haben. Ueberreife Aepfel eignen sich weder zum Rohgenuss noch zum Kochen.

Wenn immer möglich gebrauchen wir die Aepfel mit der Schale, damit die wertvollen Stoffe, die direkt unter der Schale liegen, nicht verlorengehen. Bei der Zubereitung von *Apfelmus* schneiden wir die vorher abgeriebenen oder gewaschenen Aepfel in ziemlich grosse Schnitze, entfernen nur Butzen und Stil, setzen sie mit wenig Wasser aufs Feuer und kochen sie rasch weich. Dann treiben wir sie durch die Passe-vite oder mit dem Kartoffelstössel durch das Krautsieb. Zuletzt fügen wir den Zucker bei. Auf diese Weise erhalten wir ein sehr feines, kräftiges Mus und haben nur wenig Abfall.

Im allgemeinen brauchen wir die angefaulten Aepfel für das Apfelmus. Wenn aber keine solchen zu finden sind, so nehme man nicht irgendeine beliebige Sorte zur Zubereitung von Apfelmus, sondern probiere die verschiedenen Apfelsorten aus, ob sie sich mehr für Schnitze oder mehr für Mus eignen. Einige bekannte Musäpfel sind zum Beispiel der Jacques Lebel, der Danziger Kantapfel und unter den späten Sorten der Bohnapfel.

Damit wir Resten von Apfelmus nicht wieder in der gleichen Form auf den Tisch bringen müssen, kann es vielleicht einmal zu *gefüllten Omeletten* verwendet werden. Wir backen dünne Omeletten, bestreichen sie mit Apfelmus, rollen sie auf und geben sie zu Tee als Nachtessen auf den Tisch. Ein andermal stellen wir einen geriebenen Teig her (die genaue Anleitung dazu findet sich in einem der folgenden Rezepte), schneiden runde Plätzchen heraus, füllen sie mit Apfelmus und backen diese *Krapfen* im Ofen.

Gut schmeckt das Apfelmus auch mit *Reis* zusammen. Wir kochen einen Reisbrei, süssen ihn und schichten ihn

lagenweise mit Apfelmus in eine bebutterte Auflaufform. Zuunterst und zuoberst soll Reis sein. Obenauf legen wir wenige Butterstückli und backen das Gericht im Ofen, bis es oben leicht braun ist.

Aus *Reis und Aepfeln* erhalten wir noch ein anderes, sehr billiges Gericht. Wir füllen die eingefettete Auflaufform zur Hälfte mit gesüsstem Reisbrei, dem wir nach Belieben etwas Butter oder « Nidel » von abgerahmter oder gekochter Milch beifügen. Die geschälten Aepfel schneiden wir in Viertel und diese quer in dünne Scheibchen. Wir vermischen sie mit Zimmetzucker und füllen die Form. Zuoberst kommen wieder ein paar kleine Butterstückchen. Wir backen diese Reisäpfel zuerst eine Viertelstunde zugedeckt, nachher zirka 20 Minuten abgedeckt, bis die Aepfel weich sind. Dieses Gericht kommt bei uns manchmal als Nachtessen auf den Tisch, und gross und klein isst es sehr gerne.

Eine gesunde und bekannte Apfelspeise ist das *Birchermüesli*, wir wollen es darum nicht unerwähnt lassen. Es werden zur Zubereitung oft Rahm oder kondensierte Milch verwendet und die Haferflocken mit Wasser eingeweicht. Nun können wir aber auch die Flocken mit Milch einweichen, dann Zitronensaft, Zucker, die mit der Schale geraffelten Aepfel und nach Belieben gemahlene Haselnüsse beifügen. Auf diese Art kommt uns das Rohkostmüesli gar nicht teuer zu stehen.

In vielen Familien ist es Brauch, jeden Sonntag, oder doch mindestens an Festtagen oder wenn Besuch erwartet wird, einen *Dessert* aufzutragen. Mit den vielen Desserts aus Rahm ist es aber nun für einige Zeit Schluss. Da können unsere Aepfel vorzüglich die Lücke ausfüllen.

Wie herrlich schmecken zum Beispiel *gebratene, gefüllte Aepfel.* Wir legen die gewaschenen, etwas ausgehöhlten Aepfel in die eingefettete Auflaufform, geben in jeden Apfel einen Teelöffel Zucker und ein paar Rosinen und belegen das Gericht mit Butterstücklein. Die gefüllten Aepfel werden im heissen Ofen weich gebraten.

An Stelle der Sultaninen können wir auch eine Haselnussfüllung herstellen aus 4 Esslöffeln gemahlenen Haselnüssen, 2 Löffeln Zucker, einer halben Zitronenschale samt Saft und 2 Löffeln Milch. Diese Zutaten mischen wir gut, füllen damit die Aepfel und braten sie.

Es folgen nun noch einige Rezepte von guten Apfelgerichten, die als Mittagessen zu Kaffee, als Nachtessen oder teilweise auch als Dessert aufgetischt werden können. Sie sind in ihrer Herstellung möglichst sparsam gehalten und nehmen vor allem auf die rationierten Lebensmittel Rücksicht. Die Zutaten braucht man in der Reihenfolge wie sie aufgeschrieben sind.

« *Apfeltschopen* »

1 ganzer Schilt oder 350 g Brot 1 l Milch	Das Brot in Dünkli schneiden, kochende Milch darüber giessen und eine Weile zugedeckt stehen lassen, dann die Dünkli fein zerdrücken oder durch die Hackmaschine treiben.
80 g Butter	schaumig rühren.
150 g Zucker 4 Eigelb 2—3 Löffel Nidel (von gekochter Milch)	beifügen und ¼ Stunde rühren, nachher die ausgekühlte Brotmasse dazugeben.
60—80 g Haselnüsse ½ Esslöffel Zimmet 1 kg Aepfel Saft und Schale von 1 Zitrone	Auch beifügen. (Die Äpfel schälen und in dünne Scheibchen schneiden.)
4 Eiweiss	zuletzt unter die Masse ziehen.

Vorbereiten der Springform: Die Form gut einfetten, dann ein Pergamentpapier in der Grösse des Springformbodens hineinlegen und ebenfalls einfetten.

Backzeit 1 Stunde in ziemlich guter Hitze. Den Kuchen etwas auskühlen lassen, auf das Tortengitter stürzen und das Papier sorgfältig lösen, dann auf die Tortenplatte stürzen und mit wenig Zucker bestreuen. Am besten schmeckt der « Apfeltschopen » kalt.

Apfelkuchen

Geriebener Teig:

250 g Mehl 80 g Butter oder Fett 1 Teelöffel Salz	miteinander verreiben.
1 Teelöffel Backpulver	darunter mischen.
Zirka ½ Tasse Wasser	Die Masse mit dem Wasser anfeuchten und leicht zusammenkneten.

Füllung:

2 Löffel Brösmeli	den Teigboden damit bestreuen.
Zirka 1½ Pfund säuerliche Aepfel (z. B. Boskop)	schälen und in dünne Schnitze schneiden u. dicht nebeneinander auf den Kuchenboden legen.

Guss:

1—2 Eier 60 g Zucker ½ Teelöffel Zimmet 1 Teelöffel Maizena 1 dl Milch	gut verrühren und über die Äpfel verteilen.
1 Esslöffel Zucker	auf den fertig gebackenen, noch heissen Kuchen streuen.

Wenn wir den geriebenen Teig, wie hier, mit wenig Fett herstellen, fügen wir etwas Backpulver bei. Wir dürfen diesen Teig nur leicht zusammenkneten; je mehr wir kneten, desto zäher wird er. Die angegebenen Zutaten reichen für ein mittleres Kuchenblech. Der Guss kann auch weggelassen werden.

Brotauflauf mit Aepfeln

5 Einback oder 250 g Brot	in Dünkli schneiden.
1½ Pfd. Aepfel	schälen und in dünne Scheibchen schneiden, mit den Dünkli lagenweise in die eingefettete Auflaufform schichten.
4 Essl. Zimmetzucker	Jede Lage damit bestreuen.
3—4 Eier ½ 1 Milch 1 Esslöffel Zucker	Diese Eiercreme gut mischen und über die Dünkli giessen.
1 paar Butterstückli	zum Belegen des Gerichtes.

Backzeit etwa ¾ Std., d. h. bis der Auflauf schön braun und die Eiercreme fest ist.

Apfelomeletten

400 g Mehl ½ Esslöffel Salz ½ 1 Milchwasser 3 Eier	Einen ziemlich dicken Omelettenteig herstellen.
1 Pfd. Aepfel 2 Löffel Zucker	Die Äpfel schälen, in ganz dünne Scheibchen schneiden, den Zucker zugeben und mit dem Teig vermischen.
Fett zum Backen Zucker zum Bestreuen	

Wir machen ½ Löffel Fett heiss, geben etwa einen Fünftel des Teiges hinein, backen die Omelette zuerst abgedeckt ein paar Minuten, dann zugedeckt noch ein paar Minuten unter öfterm Schütteln. Wir wenden sie mit Hilfe eines Deckels, geben noch ein wenig Fett zu und backen die Omelette bis sie unten braun ist und die Aepfel weich sind. Dann richten wir sie auf eine heisse Platte an, bestreuen sie mit Zucker und backen die übrigen Omeletten auf die gleiche Weise.

Apfelrösti

1 kg Aepfel	geschält oder ungeschält in Scheibchen schneiden.
200 g Zucker 6 dl Wasser	Weichkochen der Äpfel mit diesen Zutaten zusammen.
2—3 Löffel Fett 300 g Brot, in Dünkli geschnitten	1. Erhitzen des Fettes. 2. Rösten der Dünkli bis sie schön braun sind. 3. Mischen mit den noch heissen Äpfeln und sofort servieren.

Wenn wir die Aepfel zu früh mit den Brotdünkli mischen, werden diese weich, und das Gericht schmeckt dann nicht mehr so gut.