

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 33 (1957-1958)
Heft: 5

Rubrik: Apfelspeisen

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: 13.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL



APFEL SPEISEN



von D. G.

Selbstverständlich: Der roh genossene Apfel ist eine der besten und gesündesten Speisen, die es für uns und vor allem für unsere Kinder gibt. Aber nicht alle Äpfel eignen sich zum Rohessen, entweder weil sie die (oft ungünstige) Lagerung nicht gut vertragen haben, und zu einem unansehnlichen Gebilde zusammengeschrumpft sind, das auch ein Kind nicht mehr zum Anbeißen verlockt, oder weil es eher Schattenprodukte, also grüne, saure und allzu geschmacklose Äpfel sind.

Als Zutaten zu einer Apfelspeise hingegen eignen sie sich immer noch ausgezeichnet, und wer von uns hätte ein solches Gericht, trete es als Hauptplatte oder als Dessert auf, nicht gerne? Auch Kinder lieben den Bratapfel, den Apfelstrudel usw.; sie lieben einfach alles, was irgendwie mit Äpfeln und Zucker zu tun hat.

Also bringen wir hin und wieder, ihnen und uns zuliebe, eine gute Apfelspeise auf den Tisch. Die Auswahl ist groß.

Hafer-Apfelgericht

Acht Eßlöffel Haferflocken mit zwei Eßlöffel Zucker in wenig Öl hellbraun rösten. Einige Äpfel raffeln, Zucker, eine Tasse Milch oder Joghurt und Zitronensaft begeben. Die gerösteten Haferflocken lagenweise mit dem Apfelmus anrichten und sofort servieren.

Apfel-Auflauf

200 g in Dünkli geschnittenes Brot, 120 g Zucker, 50 g Sultaninen, 80 g gemahlene Hasel-

nüsse, 750 g in Scheiben geschnittene Äpfel. Alles lagenweise in eine bebutterte Auflaufform füllen. 2 Eier mit 4 dl Milch vermischen, den Auflauf damit begießen und Butterstückli darauflegen. Backzeit 40 Minuten.

Halbäpfel in der Form

Vier an der Röstiraffel geraffelte Äpfel, 50 g Zucker, 50 g Haselnüsse. Diese Zutaten mischen und in eine bebutterte Auflaufform einfüllen. Acht geschälte, halbierte Äpfel darauf legen und Zucker darüber streuen.

2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Salz, eine Tasse Nidel oder Milch, einige Butterstückli. Alles gut verrühren, über die Äpfel gießen. Backzeit im Bratofen 45 Minuten.

Bratapfel

Mittelgroße Äpfel schälen, von oben aushöhlen und in eine feuerfeste Form stellen. Etwas Sultaninen und Zucker in die Höhlung geben und die Äpfel mit Butterstückchen belegen. Wenig Wasser in die Form gießen und im heißen Ofen eine halbe Stunde braten.

Apfelspeise mit Bananen

In eine bebutterte Auflaufform legt man eine Lage Äpfel (geschält und ausgenommen). Man bedeckt sie mit einer Lage in Scheiben geschnittener Bananen, beträufelt diese mit Orangensaft, gibt Zucker darüber sowie einige Butterflöckchen. Hierauf nochmals eine Lage Äpfel, Orangensaft, Zucker und Butterflöcklein. $\frac{3}{4}$ Stunden in mäßig warmem Ofen backen.

Apfelpastete

Eine feuerfeste Form mit klein geschnittenen Äpfeln füllen. Wenig Wasser und Zucker nach Belieben begeben.



**Mehr Schnitten pro Packung
machen ihn
besonders ergiebig**

ZWIEBACK- UND BISCUITSFABRIK HUG AG. MALTERS

In die Mitte der Schüssel stellt man ein umgekehrtes Eierbecherchen und bedeckt die ganze Schüssel mit geriebenem oder Blätterteig. Hierauf den Teig beim Eierbecherchen einschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunden.

Apple-Pie

d. h. Apfelpastete nach amerikanischem Rezept

Teig: Eine Tasse Mehl, zwei Eßlöffel Schweinefett, drei Teelöffel Wasser, Salz. Daraus einen geriebenen Teig herstellen. Es kann aber auch Blätterteig verwendet werden.

Füllung: geschälte, in Stücke geschnittene Äpfel. Ein Eßlöffel Mehl, zwei Eßlöffel Zucker, etwas Zimt und Muskatnuß in einer kleinen Schale mischen und unter die Äpfel geben. Eine eingefettete Auflaufform mit einem Teil des Teiges auslegen, den Boden mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel hineingeben, mit einem Teigdeckel alles bedecken und diesen mit wenig Milch bestreichen. Backzeit eine Stunde.

Apfeltorte zum Sattessen

Zutaten: 750 g Mehl, 300 g Zucker, 125 g Fett, 40 g Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $1\frac{1}{4}$ kg mürbe Äpfel, 125 g Rosinen.

Das Mehl mit 1–2 Eßlöffel Zucker, einem halben Kaffeelöffel Salz, dem Fett und der in der Milch aufgelösten Hefe zu einem festen Teig kneten; diesen in sechs gleiche Teile schneiden, jeden Teil zur Größe der Springform auswallen.

Die geschälten Äpfel feinblättrig schneiden, die gewaschenen Rosinen einweichen. In die eingefettete Springform eine Lage von Teig legen, eine Lage Äpfel mit Rosinen und Zucker sowie etwas Zimt darauf verteilen. Nun wieder eine Lage Teig usw. Die letzte Lage muß Teig sein. Mit Milch bestreichen.

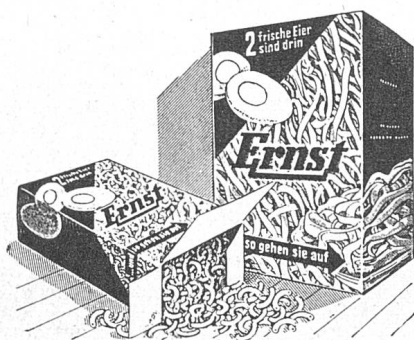
Auf der untersten Rille im Backofen eine Stunde backen.

Apfelküchlein I

Teig: 125 g Mehl, Salz, $1\frac{1}{2}$ dl Most oder Bier (gewärmt) und ein Eßlöffel Olivenöl.

Die Apfelscheiben mit Zucker bestreuen, Zitronensaft darüber geben und eine Viertelstunde stehen lassen. Die Scheiben im Teig

Für das festliche Menu



Ernst

Frischeier-Teigwaren

Seit 100 Jahren Ernst-Teigwaren

ROBERT ERNST AG KRADOLF

Fabrik für Qualitäts-Teigwaren

wenden, und in heißer Butter oder im Fett schwimmend backen. Sofort servieren.

Apfelküchlein II

Auf einfache Art und mit wenig Fett zubereitet: Zuerst macht man aus zwei Tassen Mehl, zwei Eiern, Salz, einem Teelöffel Zucker und der nötigen Milch einen luftigen Küchliteig. Nun raffelt man mit der Röstiraffel (Streifen) drei Äpfel und gibt diese ebenfalls in den Teig.

In der Omelettenpfanne etwas Fett oder Öl heiß machen, mit einem Eßlöffel kleine Küchlein in die Pfanne geben und auf beiden Seiten langsam backen. Nach dem Anrichten mit etwas Zucker und Zimt bestreuen.

Diese Küchli schmecken beinahe ebenso gut wie richtige Apfelküchlein und brauchen nicht im schwimmenden Fett gebacken zu werden.

Apfel-Strudel

Teig: 250 g Mehl, gesiebt, 35 g flüssige Butter, Salz, 5 Eßlöffel lauwarmes Wasser.

Zutaten in einer Schüssel mischen und kneten bis der Teig glatt ist und im Innern Löcher aufweist. Mit wenig Wasser bestreichen und in zugedeckter Schüssel an einer lauwarmen Stelle eine halbe Stunde stehen lassen.

Füllung: 1 kg feingeschnittene Äpfel mit 10 g Zucker und eventuell zwei Eßlöffel Süßmost mischen und eine Stunde zugedeckt stehen lassen. Zuletzt 50 g Sultaninen und 80 g gemahlene Mandeln unter die Äpfel mischen.

Den Teig dünn auswallen, mit Butter bepinseln und mit Brösmeli bestreuen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, den Strudel aufrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und in mäßiger Hitze eine Stunde lang backen. Während des Backens die bräunlichen Stellen häufig mit Butter bepinseln.

Apfel-Krapfen

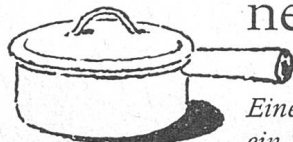
Blätter- oder geriebenen Teig zwei Millimeter dick auswallen, Plätzchen ausstechen. Die eine Hälfte mit der Füllung belegen, mit der anderen Hälfte zudecken und mit Eigelb bestreichen. Bei mittlerer Hitze backen.

Füllung: 1 kg geraffelte Äpfel, 50 g Zucker, 1 Prise Zimt oder abgeriebene Zitronenschale, 30 g geriebene Haselnüsse, etwas Rosinen. Diese Zutaten untereinander mischen.

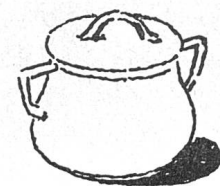
Geriebener Teig: 200 g Mehl, 50–100 g Schweinefett oder Butter, Salz, 1 dl Wasser oder Milch.



Neue Farben –
neue Freude!



Eine Quelle der Freude und ein Schmuckstück Ihrer Küche ist das farbige +GF+ Gussemailgeschirr. In den frohen, leuchtenden Farben ROT, GRÜN und GELB ist es Koch- und Servicegeschirr zugleich.



Der schwarze Pot-au-feu eignet sich besonders gut für ein «Fondue-Bourguignonne»!



Ihr Fachhändler hält unseren neuen farbigen Prospekt mit Rezepten für Sie bereit!

Verlangen Sie ausdrücklich das +GF+ Kochgeschirr – Es wird Ihnen ein treuer Helfer in der Küche sein!

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Hg 103/1

Gemüse essen, schlank bleiben...

munter und unbeschwert sein.
Wie einfach ist es heute,
ein feines Gemüse aufzutischen!
Das zeitraubende Rüsten und
Kochen besorgt Hero für Sie.

Hero-Erbesen sind fix und fertig...
schmackhaft, butterzart und
gehaltreich. Der nährstoffreiche
Aufguss ist mild. Die Erbsen
behalten so ihren eigenen, natur-
reinen Geschmack und lassen sich
auf jede beliebige Art zubereiten.

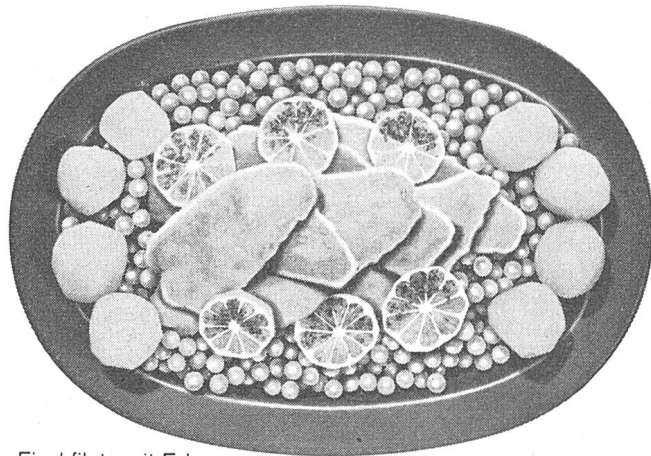
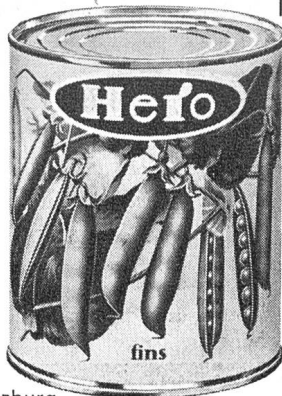


1/2 Dose	
mittelfein	— .95
halbfine	1.10
fein	1.20

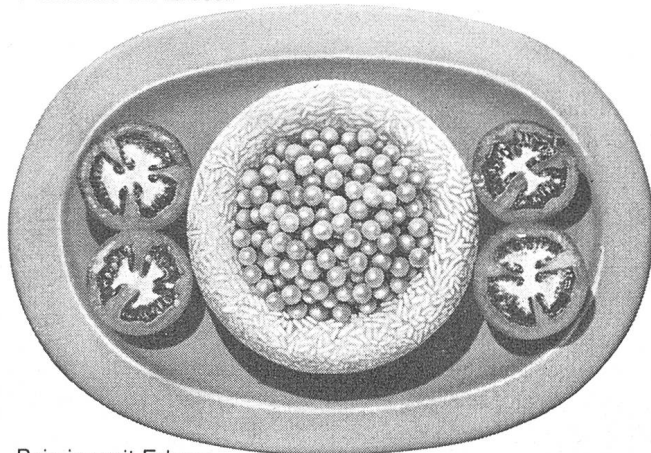
1/1 Dose	
mittelfein	1.60
halbfine	1.90
fein	2.10

Einige Dosen
im Vorrat, dann
ist immer
Gemüse zur Stelle!

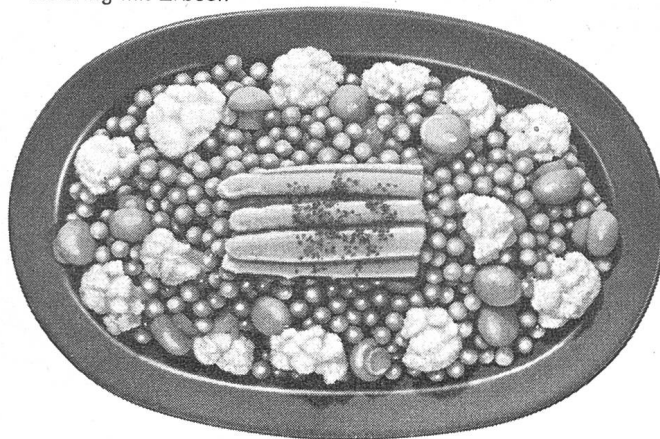
Hero Conserven Lenzburg



Fischfilets mit Erbsen



Reisring mit Erbsen



Gemüseplatte «Besonders fein»

Hero

Erbsen

butterzart schmackhaft bekömmlich