Köstliches aus Streuobst selbst gemacht

In der kalten Jahreszeit, lässt man sich häufiger zu allerlei Leckereien verführen, warum eigentlich den Gaumenschmaus nicht mal komplett selbst herstellen und dabei auch noch Gutes für die hauseigene Ökologie und den Margen tun? Alte Obstbäume oder noch besser Streuobstwiesen bilden ein abwechslungsreiches Mosaik an Lebensräumen und damit auch eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt. Natürlich kann nicht jeder in seinem Garten eine ganze Streuobstwiese anlegen, aber das Pflanzen von einzelnen alten heimischen Obstbäumen kann schon helfen, etwas für Haselmaus, Schmetterlinge, Bienen und Vögel zu tun. Am besten man besorgt sich einen sortenechten (durch Veredelung) Baum mit Hochstamm, so kann man die Fläche unter dem Baum als Mähwiese oder als Weide benutzen. Wählt man eine alte Sorte bekommt man eine robustere Pflanze. Folgend möchten wir Ihnen ein paar Rezepte vorstellen, mit denen man seine Ernte richtig genießen kann.

Powidlrezept

Auch Zwetschken lassen sich zu Köstlichkeiten verarbeiten. So ist zum Beispiel Powidl nicht aus der österreichischen Küche wegzudenken und passt zu Nachspeisen wie Palatschinken, Germknödeln und Buchteln ebenso wie zu Käse oder auch Steaks. Die Zubereitung ist zwar zeitintensiv, lohnt sich aber bestimmt!

© Pixabay
Zutaten:

5-6 kg vollreife Zwetschken

3 Zimtstangen

4 EL brauner Zuckker

4 cl Rum

Zubereitung:

Die Zwetschken abwaschen, von Stielen befreien und entkernen. In einem großen Topf braunen Zucker langsam karamellisieren lassen, die Zwetschken hinzufügen und gut durchrühren und mit der Hälfte des Rums ablöschen. Dann die Zwetschken unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Wenn der Siedepunkt erreicht ist und das Mus zu blubbern beginnt, die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren. Zimtstangen hinzufügen und den Topf nicht zudecken, denn die Flüssigkeit muss verdampfen.

Nun kochen die Zwetschken langsam dick ein - das dauert gut 6 bis 7 Stunden. Aber Achtung: die Masse brennt leicht an, deshalb muss man immer wieder umrühren. Am Ende der Kochzeit die Zimtstangen entfernen und mit restlichem Rum abschmecken. Der Powidl ist dann fertig, wenn die Masse nicht mehr vom Löfel rinnt und ca. auf ein Fünftel eingedickt ist. Zum Schluss den Powidl in heiß ausgespülte Gläser mit Schraubverschluss füllen und erkalten lassen. Das Rezept sollte acht mittelgroße Gläser ergeben, so wäre vielleicht auch dem Christkind bei der Suche nach einem sinnvollen Geschenk geholfen.

Glühmostrezept

© Pixabay

Ein wohltuender und weihnachtlicher Trunk ist der Glühmost, besonders für eine Variante mit Birnen eignet sich die „Grüne Winawitzbirne“ die die Streuobstsorte 2014 war.

Zutaten:

1l Apfel oder Birnenmost

1 Orange

1 Zitrone

Zucker

Gewürze je nach Gusto: z.B. Ingwer, Nelken, Zimt, Anis

Zubereitung:

Von der Zitrone und Orange die Schale abreiben, dann die Früchte auspressen.

Den Saft zusammen mit dem Abrieb, dem Most und den Gewürzen in einem Topf erwärmen und je nach gewünschter Süße, Zucker hinzugeben. Das Ganze ungefähr 20 Min. auf 50C° erhitzen. Dann abseihen und den Glühmost mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

Bratapfelrezept

Selbst geerntete Äpfel aus dem Garten bieten nicht nur Nahrung und Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten. Auch sind die im Garten gereiften Äpfel frei von Pestiziden oder Wachsschicht und das schmeckt auch uns…

© Pixabay

… dann kann es auch zur Weihnachtszeit heißen:

"Kinder, kommt und ratet, was im Ofen bratet! Hört, wie's knallt und zischt. Bald wird er aufgetischt, der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel, der Kapfel, der gelbrote Bratapfel."

Zutaten für 4 Personen:

4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

3 EL gehackte Nüsse nach Wahl

Prise Kadamon

4 EL in Rum eingelegte Rosinen

1 TL Zimt

2EL Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel abwaschen und das Kerngehäuse großzügig entfernen, damit genug Platz für die leckere Füllung entsteht. Die Rosinen mit Kadamon, Zimt, Zucker und den gehackten Nüssen vermengen und in die Äpfel füllen. Diese in eine mit Butter gefettete Auflaufform geben und 20 Min. im vorgeheizten Backofen bei 160C° braten- dann nur noch genießen.

Zurück