

Ontario

Herkunft: USA, seit 1882 in Mitteleuropa im Handel

Frucht: groß bis sehr groß, flachkugelig, mittelbauchig, flach gerippt, im Querschnitt kantig

Schale: glatt, matt glänzend, weißlich bereift, Grundfarbe gelblichgrün, später hellgelb,

Deckfarbe rot, verwaschen bis marmoriert, zahlreiche kleine cremefarbene Lentizellen

Fruchtfleisch: weißgelblich, saftig, mittelhart, Geschmack säuerlich-süß, ohne Würze

Baum: mittelstark; Krone flachkugelig, teils schirmförmig, widerstandsfähig gegen Blütenfrost

Erziehungsform: Mittel- und Hochstamm

Standort: bevorzugt gute Böden und warme Lagen

Pflückreife: Ende Oktober

Genussreife: Dezember bis Mai

Verwendung: Tafel- und Haushaltsapfel

Meine Früchte können
durchaus einen
Durchmesser von 20 cm
erreichen.





APFELBROT

Zutaten für 4 Portionen

1,5 kg Äpfel

300 g Nüsse

⅓ L Rum

1 kg Dinkelmehl

etwas Salz

300 g Rosinen

300 g Zucker oder 200 g Honig

1 Päckchen Lebkuchengewürz

2 Päckchen Packpulver

1 kg Trockenfrüchte (Zwetschken, Feigen,
Aranzini, Zitronat)

Zubereitung

Äpfel mit der Schale grob raspeln, Früchte klein schneiden, Nüsse hacken oder reiben. Äpfel, Früchte und Nüsse mit Zucker und Rum gut vermischen. Die Fruchtmasse über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag das Mehl, das Packpulver, das Lebkuchengewürz und das Salz mit der Fruchtmasse gut verkneten. Kleine Laibe oder Wecken formen und ca. 1,5 Stunden bei 200° C backen.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Rezept: Naturpark Mürzer Oberland; Text und Fotos © OIKOS



Europäischer Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier
investiert Europa in die ländlichen Gebiete



lebensministerium.at



Das Land
Steiermark