

## Apfelschmalz

750 g Schweineflomen  
750 g säuerliche Äpfel  
2 große Zwiebeln  
2 TL Majoran

Die Flomen in kleine Würfel schneiden, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auslassen bis die Grieben eine goldbraune Farbe haben. Das Fett durch ein Sieb gießen. Dann die fein gewürfelten Zwiebel und die geschälten, klein gewürfelten Apfelstücke zu dem Fett geben und ca. 15 Min mitbraten. Zum Schluss den Majoran zugeben. Das Fett in kleine Tontöpfe abgießen und an einen kühlen Ort stellen.

### **Tipp:**

Als kleines Geschenk mit Cellophan verschließen und einem bunten Bändchen zubinden.

## Apfel- Johannisbeergelee

500 ml Süßmost  
500 ml rote Johannisbeeren- Fruchtmus  
500 g Gelierzucker 2:1

Johannisbeeren mit wenig Wasser kochen, mit der Flotte Lotte durchdrehen, dem Süßmost und dem Zucker mischen. 5 Min strudelnd kochen lassen, noch heiß in Gläser abfüllen, verschließen und kurze Zeit auf den Kopf stellen.



**KreislandFrauenverband Zollernalb e.V.**  
im Kreisbauernverband Zollernalb  
**Bildungs- und Sozialwerk der Landfrauen e. V.**  
Postfach 10 11 20  
72371 Hechingen  
E-Mail: [info@landfrauen-zollernalb.de](mailto:info@landfrauen-zollernalb.de)  
[www.landfrauen-zollernalb.de](http://www.landfrauen-zollernalb.de)

**Ihre Ansprechpartnerinnen in Bisingen:**  
**Käthe Kostanzer Tel.: 07476 7556**  
**Katharina Stauß Tel.: 07476 8064**



## **Goldener Herbst Genuss-Festival LandFrauen-Leckereien**



Zusammengestellt von Mitgliedern der  
LandFrauenortsgruppe Bisingen

## **Bisinger Birnenkuchen**

Mürbteig kneten aus:

250 g Mehl  
125 g Butter  
60 g Zucker  
1 Ei, 1 Prise Salz, 1 EL Essig

700 g Birnen schälen, halbieren, entkernen, mit Zitrone beträufeln und in etwas Zuckerwasser weichkochen.

Birnenhälften abtropfen lassen und auf den Mürbteigboden legen.

500 g Quark, 100 g Zucker, 1 Vanillezucker, 3 Eigelb, 1 P. Vanillepudding, 1/4 l Milch, 1/4 l Sahne miteinander verrühren, auf den mit Birnen belegten Boden geben und bei 180° ca. 45 Min. backen.

3 Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen und auf den Kuchen geben, dann noch weitere 10-15 Min. backen.

## **Johannisbeerlikör mit Obstler**

600 g rote Johannisbeeren  
200 g Kandiszucker  
ca. 300 ml Obstler (42 % Vol)

Alles in ein großes Glas füllen, 6 Wochen reifen lassen, dabei ab und zu umrühren.  
Durch ein Tuch abgießen und in Flaschen abfüllen.

## **Senfzwetschgen**

2 kg entsteinte Zwetschgen

Einen Sud kochen aus:  
30 g Senfkörner (im Mulsäckchen)  
¼ l Weinessig  
¼ l Rotwein  
200 g Zucker  
2 Nelken  
1 Zimtstange

darin Zwetschgen 2 Min blanchieren, danach in Gläser füllen, mit dem heißen Sud übergießen und sofort verschließen.

## **Birnen in Birnengeist**

1 kg reife Birnen  
4 EL Zitronensaft  
300 g Zucker  
1 Zimtstange  
Birnengeist (42 % Vol.)

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse ausschneiden und mit Zitronensaft einreiben.  
Dann mit Zucker bestäuben, stehen lassen bis sich der Zucker gelöst hat und in Gläser einschichten. Zimtstange dazulegen und mit Birnengeist übergießen.  
Gläser verschließen und kühl aufbewahren.

## **Vanille- Äpfel mit Cidre**

3,5 kg kleine, säuerliche Äpfel  
750 ml Cidre  
750 ml Apfelsaft  
2 unbehandelte Zitronen  
2 Vanilleschoten u - mark  
300 g Gelierzucker  
1-2 EL Essig- Essenz  
Essigwasser zum Zwischenlagern der Äpfel

Einen Sud kochen aus:  
Cidre, Apfelsaft, Vanilleschote u. - mark, Zitronenschale, Gelierzucker und Essig-Essenz. Die Äpfel schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen.  
In saubere Gläser einschichten, den abgekühlten Sud dazugeben (Äpfel müssen bedeckt sein), die Vanilleschote und die Zitronenschale in die Gläser verteilen.  
Gläser sauber verschließen.  
Im Einkochtopf bei 90 ° C 30 Min einkochen.

## **Butternusskürbis- Apfel- Konfitüre**

500 g Butternusskürbis  
500 g Äpfel  
500 g Gelierzucker 2:1  
Ingwer, Zimt und Orangensaft

Kürbis und Äpfel schälen und klein schneiden, Ingwer fein hobeln. Alles mit Orangensaft weich kochen, Gelierzucker dazugeben und nochmal 4 Min. kochen.