



# Rheinisches Apfelkraut g. g. A.

## Obstwiesen für das Kraut

Die fruchtbare Region am Rhein ist vor allem aufgrund ihrer günstigen klimatischen Bedingungen seit Jahrhunderten ein Zentrum des Obstanbaus. Von der Gegend südlich Bonn bis hinauf zum Niederrhein bei Wesel gedeiht, auch auf zahlreichen Streuobstwiesen, eine Vielzahl an Apfel- und anderen Obstsorten. Hier wächst auch der Rohstoff für das Rheinische Apfelkraut.



## Die süße Versuchung

Was im Rheinischen Apfelkraut enthalten sein darf, ist in den Bestimmungen der Europäischen Union geregelt. Sie hat der süßen Versuchung im Jahr 2011 das Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ verliehen. Für ein Kilogramm Rheinisches Apfelkraut g. g. A. müssen mindestens 2,7 Kilo vollreifes Obst, davon mindestens 2,1 Kilo Äpfel verwendet werden. Zusätzlich dürfen Birnen enthalten sein.

## Moderne Technik, altes Rezept

Bei nach wie vor traditioneller Rezeptur hat in die Herstellungsweise inzwischen moderne Technik Einzug gehalten: Früher fanden sich auf den Höfen in fast jedem Dorf Krautpressen und -küchen, in denen die Äpfel in stundenlanger Prozedur gepresst und gekocht wurden. Heute wird dem Fruchtsaft mit industriellen Produktionsverfahren in einer Verdampfungsanlage schonend das Wasser entzogen. Die verwendeten Apfelsorten und ihr Mischungsverhältnis, ob und wie viel Zucker hinzugefügt wird, bestimmt allerdings jeweils die Hausrezeptur der Betriebe.

# Aprikosentarte

## Zutaten

Für ca. 8 Stücke:

Teig:

125 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Zucker

1 Eigelb

70 g Butter

Fett für die Form

Belag:

je 50 g gehackte

Macadamianüsse und Mandeln

2 EL Rheinisches

Apfelkraut g. g. A.

700 g Aprikosen

Guss:

2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Becher Schmand (200 g)

2 EL Rheinisches Apfelkraut g. g. A.

2 EL Speisestärke (Kartoffelmehl)

## Zubereitung

Das Mehl mit Salz, Zucker, dem Eigelb und der Butter zu einem Mürbeteig verkneten und diesen dann in Frischhaltefolie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Boden und den Rand einer gefetteten Tarteform (Durchmesser ca. 26 cm) damit auslegen. Die Nüsse mit dem Apfelkraut

verrühren und auf den Boden streichen. Die Aprikosen waschen, trocken tupfen, entsteinen und auf den Nüssen

verteilen. Für den Guss alle Zutaten verrühren, auf den Aprikosen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C

(Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.



goldige Tarte

