

APFELBLATT



Obsthof Günther Pape - Sandhörn 8 - 21720 Grünendeich
Tel. 04142 - 2474 - info@obsthof-pape.de www.mein-apfelbaum.de

Obst im August

Die Süßkirschenernte ist im August so gut wie abgeschlossen. Dafür kommen jetzt die ersten leckeren

Frühäpfel wie:

- Astramel
- Delbarestivale
- Gravensteiner
- Jamba

Frühäpfel sind zumeist feinsäuerlich im Geschmack und sehr saftig. Sie haben jedoch keine lange Lagerzeit, schmecken aber wie alle ersten Früchte einer Obstsorte im Jahr besonders lecker.

Auch die ersten **Birnen** werden im August angeboten. Eine bekannte Sorte hier im Anbaugebiet an der Niederelbe ist Clapps Liebling, sie ist natürlich auch bei Ihrem Obstanbieter erhältlich.



Der August gilt auch als "**Pflaumen- und Zwetschen-Monat**". Nachstehend einige leckere Sorten - aufgeführt nach ihrer Reifezeit:

Edda	ca. Ende Juli - Anf. August
Katinka	ca. " "
Tegera	ca. Anf. - Mitte August
Zimmers Frühzwetsche	ca. " "
Cacaks Julia	ca. Mitte August
Cacaks Schöne	ca. Mitte bis Ende August

Darüberhinaus gibt es eine Reihe weiterer Pflaumen- und Zwetschensorten, die noch im September bis in den Oktober hinein vermarktet werden und bei Ihrem Obstbauern zu erwerben sind, nachzulesen im September-Apfelblatt.

Der Sommer ist reichhaltig an frischem Obst, auch Beeren gibt es reichlich. Die Erdbeerzeit neigt sich zwar langsam dem Ende zu, aber Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und auch Heidelbeeren gibt es hier in unserem Anbaugebiet an der Niederelbe und laden



zum Schlemmen ein. Verwöhnen sie sich selbst und greifen Sie zu, Ihr Obstbauer freut sich auf Ihren Besuch. Dass Obst besonders gesund und reich an Vitaminen und darüber hinaus noch "gut für die Linie" ist, dürfte hinlänglich bekannt sein.

Nachstehend ein Beerenobst-Rezept zum Ausprobieren.

Pfannkuchen mit Beerenfüllung (4 Personen)

Zutaten:

Für den Teig:
80 g Mehl
1 TL Vanillezucker
3 Eier
100 ml Milch
100 ml Mineralwasser
Butter zum Braten

Für die Füllung:

100 g Johannisbeeren
100 g Erdbeeren
150 g Himbeeren
1 Päckchen Vanillezucker
1/8 l Johannisbeersaft
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Teig schlagen, 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Beeren putzen und in einen Topf geben, mit Vanillezucker bestäuben, Saft angießen und fünf Minuten köcheln lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig portionsweise acht dünne Pfannkuchen zubereiten.

Jeweils einen Klacks Beerenmus in die Mitte geben, Pfannkuchen zusammenklappen, mit Puderzucker bestreuen und genießen. *Rezept-Quelle: Elbe-Obst*

