



# Apfel

## Anbau und Ernte

- In Deutschland werden viele unterschiedliche Sorten kultiviert. Bekannt sind z. B. die Sorten Jonagold, Braeburn, Gala und Elstar. Von August bis Oktober werden die knackig-saftigen Früchte geerntet und bis weit in das nächste Jahr eingelagert.

## Wo & wie viel

- Äpfel werden in Deutschland auf circa 31.500 Hektar angebaut. In Bayern ist der Apfel die bedeutendste Baumobstkultur. Auf einer Anbaufläche von über 1.200 Hektar stehen circa 2,2 Millionen ertragsmäßige Apfelbäume. Ein großes Anbaugebiet liegt am Bodensee.

## Gut zu wissen

- Äpfel enthalten über 30 Vitamine (70 % davon in der Schale), sehr viel Kalium und andere Mineralstoffe wie Eisen, Phosphor und Magnesium.
- Keine andere Frucht wird so häufig wie der Apfel konsumiert: Die Menschen in Deutschland essen pro Person ungefähr 25 Kilo Äpfel und trinken 10 Liter Apfelsaft im Jahr.

**Wir Landfrauen!**  
engagiert · modern · aktiv



**Bayerischer  
Bauernverband**



## Apfelpfannkuchen

### ZUTATEN

2	Eier
150 g	Mehl
¼ l	Milch
½ TI	abgeriebene Zitronenschale
1 Msp.	Zimt
1 TI	Vanillezucker
1 EL	Rum
2 EL	Zucker
1	Prise Salz
2	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1	Vanilleschote
ca. 10 g	Butter oder Butterschmalz
	Puderzucker zum Bestäuben

- Backofen auf 200 °C vorheizen. Eier trennen. Mehl mit Milch glattrühren, Eigelbe, Zitronenschale, Zimt, Vanillemark und Rum unterrühren.
- Eiweiße mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Mehl-Milch-Masse rühren, Rest unterheben.
- Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in feine Spalten schneiden.
- Butter in zwei ofenfesten Pfannen bei milder Hitze erwärmen und je die Hälfte des Teiges hineingießen. Apfelspalten gleichmäßig darauf verteilen und den Teig an der Unterseite fast farblos anbacken.
- Pfannkuchen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen. Dazu schmeckt Haselnuss- oder Vanilleeis sehr gut.