

# Regional kaufen

und unser DAHOAM stärken



**UNSER ESSEN:**  
**WO'S HERKOMMT**

EINE INITIATIVE DER LK-ÖSTERREICH

**GUT ZU**  
**WISSEN!**

[WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT](http://WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT)

**Bauernbund**



**Raiffeisen Landesbank  
Oberösterreich**

- Der Apfel ist Österreichs Obst Nummer eins, im Anbau und in der konsumierten Menge. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt laut Statistik Austria bei etwa 19,6 Kilo Äpfel.
- Moderne Technologien ermöglichen eine Lagerung über mehrere Monate und machen Äpfel aus heimischem Anbau bis zur nächsten Ernte verfügbar.
- Unser kalorienarmes Lieblingsobst enthält viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und macht somit teure Nahrungsergänzungsmittel überflüssig.
- Most und Cider aus heimischen Äpfeln sind nicht nur Kulturgut sondern auch Lifestyle. Die nachhaltige Bewirtschaftung der Streuobstwiesen prägt unsere schöne Natur- und Kulturlandschaft.

Unterstützen Sie die regionale Obstkultur und geben Sie daher beim Einkauf saisonalen und regionalen Produkten den Vorzug!

## Weltbeste Apfeltorte



### Mürbteig:

300 g Mehl, 1/2 Pkg. Backpulver,  
150 g Butter, 100 g Zucker,  
1–2 Eier, je nach Größe, 1 Prise Salz

### Füllung:

2 kg Äpfel, 1 Zitrone, 400 ml Wasser,  
100 g Zucker, 30 g Rosinen, 2 Pak.  
Puddingpulver Vanille

### Schlagobershaube:

250 ml Schlagobers, 1 Pkg. Vanillezucker,  
1 Pkg. Sahnesteif

### Zubereitung:

Für den Mürbteig das Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz und Butter abbröseln, das Ei einkneten. Im Kühlschrank 30 min. rasten lassen. Anschließend den Teig rund auswalken, in eine befettete und bemehlte Springform einlegen und den Rand hochziehen. Anschließend bei 175°C ca. 30 min. backen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, grob raspeln und mit Zitronensaft

beträufeln. Dann mit 300 ml Wasser, dem Zucker und den Rosinen zum Kochen bringen. Den Pudding mit den restlichen 100 ml Wasser verrühren und in die kochende Apfelmasse einrühren, solange bis die Masse eindickt. Sogleich auf den fertigen Mürbteigboden gießen und glatt verstreichen.

Die erkaltete Masse mit dem fertig geschlagenen Schlagobers bestreichen und mit Zimt bestäuben.