



Die deutsche  
Apfelentdeckung

PRESSEMITTEILUNG

## EIN GANZ BESONDERES „FRÄULEIN“ VERDREHT DEUTSCHLAND DEN KOPF!

**Hobbybäcker im Apfelrausch! Knackig-krisp, ausgewogen süß-säuerlich und entdeckt in Deutschland: Das ist Fräulein – ein Apfel, der seine Qualitäten nicht nur beim Snacken sondern auch beim Backen offenbart**

**Berlin, 6./7. Dezember 2021.** Was wäre die Advents- und Weihnachtszeit ohne leckere Plätzchen und feinen Kuchen? Wahrscheinlich nur halb so schön. Für Genießer von süßem Gebäck ist es generell die schönste Zeit des Jahres. Schon deshalb, weil Plätzchen, Stollen und Weihnachtskuchen zum Dezember gehören, wie Glühwein zum Weihnachtsmarkt. Es ist einfach eine Tradition, die Kindheitserinnerungen weckt, die Vorfreude auf das Fest steigen lässt und selbst erklärte Backmuffel in die Küche lockt. Denn diesmal lockt dort ein ganz besonderer Duft – der nach frischen, leckeren Fräulein-Äpfeln.

### DAS FRÄULEIN-WUNDER

Fräulein, der Newcomer im Apfelsegment hat schon vor seiner Markteinführung einen regelrechten Hype unter Apfelkennern ausgelöst. Denn die bodenständige, strahlend und mindestens halbseitig rotbackige Apfelsorte hat einfach alles, was man sich von einem Apfel wünschen kann: ein exzellentes Süße-Säure-Verhältnis, einen knackig-krispen Biss und hervorragende Lagereigenschaften. Die Begeisterung für diese neue Sorte, einen Zufallssämling aus der Hildesheimer Börde, war so groß, dass inzwischen mehr als 270 Apfelbauern in Deutschland Fräulein-Äpfel anbauen. Doch da so ein Apfelbaum eine Weile zum Wachsen braucht, bevor er reiche Ernte trägt, sind die verfügbaren Erntemengen nicht allzu groß. Deshalb Augen auf beim Apfelkauf!

### MIT FRÄULEIN IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

Fräulein riecht nach Weihnachten, sieht aus wie Weihnachten und schmeckt nach Weihnachten. Denn dieser Apfel ist nicht nur ein Fitmacher mit Biss. Er ist eine Sorte für Entdecker neuer Geschmacksdimensionen, die noch dazu mit hervorragenden Backqualitäten ausgestattet ist. Diese zeigt er bei jedem Rezept, ganz gleich ob im klassischen Apfelkuchen, einem Apple-Pie, Apfel-Cupcakes, Apfeltarte oder einer raffinierten Torte. Damit macht Fräulein die Adventszeit nicht nur zur schönsten, sondern auch zur leckersten Zeit des Jahres. Und wer die Schale dran lässt, zaubert auch noch eine herrlich weihnachtliche Farbe ins Backwerk.

**Tipp:** Nach dem Aufschneiden bzw. Schälen des Apfels in Folie einwickeln oder mit Zitronensaft beträufeln. Das verhindert, dass der Apfel braun wird.

**Deutsches Obstsorten  
Konsortium GmbH**  
c/o Pretzlaw Communications GmbH  
Kaiserdamm 13  
14057 Berlin

elke.schickedanz@pretzlaw.de  
Telefon 030-28 49 78-21  
[www.fräulein.de](http://www.fräulein.de)



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH

## IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI, GIBT'S SO MANCHE LECKEREI

### APFEL DINKELVOLLKORN-FLADEN MIT MANDELN

Wer Fräulein mag, wird sie lieben! Denn die leuchtend rote Schale des „Fräuleins“ sieht nicht nur frisch sehr hübsch aus, sondern behält auch beim Backen ihre Farbe. Und das Beste: Selbst dünn geschnittene Apfelscheiben behalten beim Backen ihre Form und wässern nicht aus.

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde plus 2 Stunden Kühlzeit

#### Zutaten für 6-8 Stücke:

- 4-5 „Fräulein“ Äpfel
- 180 g Dinkelvollkornmehl
- + etwas mehr zum Bearbeiten
- 100 g Rohrohrzucker
- + etwas mehr zum Bestreuen
- ¼ TL Salz
- 1 Ei (Kl. M)
- 2 EL Milch
- 135 g eiskalte Butterwürfel
- 4-5 EL eiskaltes Wasser
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g weiche Butter
- 40 g Mandelkerne mit Haut
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 3 EL Apfelgelee

#### Zubereitung:

**1.** Für den Teig Mehl, einen halben Teelöffel Rohrohrzucker und Salz in einem Universal-Zerkleinerer etwa zehn Sekunden mixen, bis sich alle Zutaten vermischt haben. Die Butter zugeben und pulsartig weiter mixen, bis die Butterstücke nur noch erbsengroß sind. Das Wasser zugeben und weiter pulsartig mixen, bis sich die Zutaten alle miteinander verbinden. Nicht zu lange mixen, sonst wird der Teig zäh. Den Teig kurz zu einer flachen Kugel formen und in Frischhaltefolie (oder Bienenwachstuch) eingeschlagen mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**2.** Inzwischen für die Creme gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Abkühlen lassen. Weiche Butter, restlichen Rohrohrzucker und eine Prise Salz mit dem Quirl der Küchenmaschine in 4-5 Minuten weißschaumig schlagen. Ei zugeben und unterrühren; das Ei muss vollständig von der Masse aufgenommen sein, sonst könnte die Creme gerinnen. Mandeln unterrühren. Milch zugeben und kurz unterrühren.

**3.** Äpfel vierteln, entkernen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Mandeln grob hacken. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Teig mit leicht bemehltem Rollholz aufrollen und auf dem Backpapier wieder abrollen. Die Ränder mit einem kleinen Messer kreisrund abschneiden, sodass ein gleichmäßig runder Teigfladen entsteht (Ø ca. 30 cm)

**4.** Teig dünn mit Mandelcreme bestreichen, dabei rundum jeweils ca. 3 cm Rand frei lassen. Äpfel fächerartig auf der Creme verteilen. Mit gehackten Mandeln bestreuen. Teigrand wellig ca. 3 cm über die Füllung klappen. Eigelb mit 1 El Wasser verquirlen und den Teigrand dünn damit bestreichen. Teigrand mit etwas Rohrzucker bestreuen und Fladen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) auf der untersten Schiene in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Fladen aus dem Ofen nehmen und die Äpfel mit etwas Apfelgelee abglänzen. Fladen abkühlen lassen und servieren.

**Tipp:** Den Fladen noch lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH

## GESTÜRZTER APFEL-KAFFEEKUCHEN

Lecker! Und ein Rezept, das selbst versierte Bäcker mit einem sehr verlockenden Aromenspiel lockt. Die ausgewogene Süße und Säure des „Fräuleins“ harmoniert nämlich perfekt mit der leichten Schärfe des Ingwers. Und nicht zu vergessen: Mit Apfel und Ingwer kommt man prima durch den Winter – und mit Kuchen sowieso.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten plus Backzeit 1 Stunde

### Zutaten für ca. 10 Stücke

- 8 „Fräulein“ Äpfel
- 30 g frischer Ingwer
- Saft ½ Zitrone
- 250 g Rohrohrzucker
- Salz
- 190 g Dinkelmehl
- 1 ¼ TL Weinstein-Backpulver
- 4 Eier (Kl. M)
- 190 ml Milch
- 125 g geschmolzene Butter + etwas mehr für die Form
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 EL Instant-Espresso (Granulat)

### Zubereitung:

1. Eine Kastenform (24 cm) dünn einfetten und mit Backpapier auskleiden. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und längs halbieren. Ingwer schälen und fein hacken. Zitronensaft, Ingwer, 100 g Rohrohrzucker und eine Prise Salz in einem Topf aufkochen. Äpfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze zehn Minuten einkochen, bis die Äpfel weich sind.
2. Für den Teig Dinkelmehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Restlichen Rohrohrzucker, Eier, Milch, geschmolzene Butter und Vanillepaste dazugeben und mit dem Quirl der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Zimt und Espresso-Granulat mischen. Äpfel in die vorbereitete Kastenform geben und glattstreichen. Kuchenteig auf die Apfelschicht in die Form gießen. Zimt-Espresso-Mischung auf den Teig streuen und mit einem Holzspieß in den Teig marmorieren. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene für eine Stunde backen.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Danach auf eine Servierplatte stürzen und servieren.



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH

## GEDECKTER APFELKUCHEN MIT ABGEFLÄMMTER EISCHNEE-HAUBE

Ein Rezept, bei dem selbst Antibäcker Lust aufs Backen bekommen. Denn statt matschiger Füllung gibt es hier ein schön sämiges Mundgefühl – dank der tollen Backeigenschaften des „Fräuleins“. Und die Apfelstücke kann man auch nach dem Backen noch sehen und schmecken.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten plus Back- und Kühlzeiten: 2:10 Stunden



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH

#### Zutaten für ca. 10 Stücke

- 11 „Fräulein“ Äpfel
- 500 g Dinkelmehl
- + etwas mehr zum Bearbeiten
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Salz
- 250 g eiskalte Butterwürfel
- + etwas mehr für die Form
- 7 EL eiskaltes Wasser
- 100 g Rohrohrzucker
- 1 EL gemahlener Zimt
- Mark von 1 Vanilleschote
- 50 g Butter
- 3 EL Speisestärke
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 4 Eiweiße (Kl. M)
- 400 g Zucker
- 1 ½ TL Sahnesteif

**Außerdem:** getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken, Crème Brulée Brenner

#### Zubereitung:

1. Für den Teig Dinkelmehl, Puderzucker und Salz in einem Universal-Zerkleinerer etwa 10 Sekunden mixen, bis sich alle Zutaten vermischen haben. Die Butter zugeben und pulsartig weiter mixen, bis die Butterstücke nur noch erbsengroß sind. Das Wasser zugeben und weiter pulsartig mixen, bis sich die Zutaten alle miteinander verbinden. Nicht zu lange mixen, sonst wird der Teig zäh. Den Teig kurz zu einer flachen Kugel formen und in Frischhaltefolie (oder Bienenwachstuch) eingeschlagen mindestens 2 Stunden kaltstellen.
2. Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und längs halbieren. Dann quer in dünne Scheiben schneiden. Äpfel mit Rohrohrzucker, Zimt und Vanillemark mischen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Äpfel kurz darin dünsten. Stärke mit Zitronensaft verrühren, unter die Äpfel rühren und ca. 5 Minuten unter Rühren einkochen.
3. Eine Springform (Ø 24 cm) mit etwas Butter einfetten und dünn mit Mehl austreuen. 2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kreisrund ausrollen (Ø ca. 5 cm größer als die Form). Teig mit leicht bemehltem Rollholz aufrollen und über der Form wieder abrollen. Ränder gut andrücken. Überschüssigen Teig mit einem Messer entfernen. Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit einem Bogen Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren.
4. Den Boden im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 12 Minuten blindbacken. Danach Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und Teig weitere 6 Minuten backen. Dann die Äpfel auf dem Teigboden verteilen. Restlichen Teig kreisrund auf die Größe der Form ausrollen und die Äpfel damit bedecken. Am Rand mit bemehlten Gabelzinken gut verschließen. Eigelb mit 1 El Wasser verquirlen und Teigoberfläche damit einstreichen. Kuchen ca. 45 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Inzwischen 200 g Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten zu einem dünnen Sirup einkochen. Währenddessen Eiweiße und Sahnesteif mit dem Quirl der Küchenmaschine steif schlagen. Restlichen Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee schön glänzt. Den heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl dazugießen, dabei weiterschlagen. Die Masse solange weiter schlagen, bis sie abgekühlt ist (das kann 20-25 Minuten dauern).
6. Den abgekühlten Kuchen mit der Meringue bestreichen. Meringue mit einem Creme Brulée Brenner leicht abflämmen und den Apfelkuchen servieren. schlagen, bis sie abgekühlt ist (das kann 20-25 Minuten dauern).

**Tipp:** Wer auf die zuckrige Haube verzichten will: Der gedeckte Apfelkuchen schmeckt auch ohne sie einfach vorzüglich!



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH

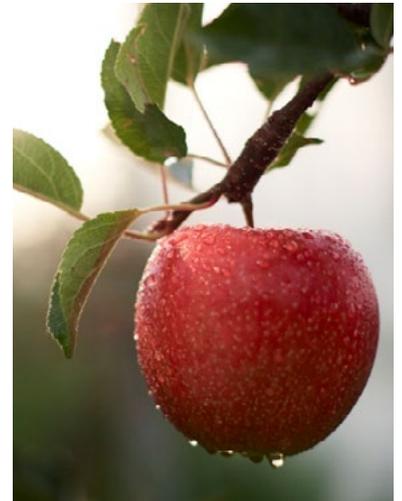


**Die deutsche  
Apfelentdeckung**

## PRESSEMITTEILUNG

**Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können sie sich gern an [elke.schickedanz@pretzlaw.de](mailto:elke.schickedanz@pretzlaw.de) wenden.**

Pressekontakt  
Elke Schickedanz  
c/o Pretzlaw Communications GmbH  
Kaiserdamm 13  
14057 Berlin  
[elke.schickedanz@pretzlaw.de](mailto:elke.schickedanz@pretzlaw.de)  
Telefon 030-28 49 78-21



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



**Die deutsche  
Apfelentdeckung**

**Deutsches Obstsorten  
Konsortium GmbH**  
Bassenflether Chaussee 4b  
21723 Hollern-Twielenfleth

**Tel +49(0)4141/9531-0**  
**Fax +49(0)4141/9531-10**  
**E-Mail [info@dosk.eu](mailto:info@dosk.eu)**

[www.fräulein.de](http://www.fräulein.de)