

Pressemappe: Agrar-PR

08.12.2021 | 10:43:00 | ID: 31713 | Ressort: [Ernährung](#) | [Markt & Trends](#)

[Berlin](#) (agrar-PR) - *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.*

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.

In der Weihnachtsbäckerei, gibt's so manche Leckerei

Ob Apfel-Dinkelvollkorn-Fladen mit Mandeln, gestürzter Apfel-Kaffeekekuchen oder gedeckter Apfelkuchen mit abgeflämmtter Eischnee-Haube, wer Fräulein liebt, wird diese Rezepte lieben! Alle Rezepte finden Sie in der anhängenden Pressemitteilung. Das dazugehörige Bildmaterial schicken wir Ihnen auf Wunsch gern zu.

Kontakt:
Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH
Pressebüro
c/o Pretzlaw Communications GmbH
Elke Schickedanz
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin
elke.schickedanz@pretzlaw.de



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de Web: www.agrar-presseportal.de >>> [Pressefach](#)