



**Obst- und Waldfrüchtegroßhandel
Import - Export von Industrie-Rohwaren**

Zertifiziert nach IFS, ISO 9001 und BIO

FRITZ OSWALD GMBH
Maierhof 48
A-8443 Gleinstätten
Tel: +43 3457 2237, Fax: Dw 78
office@obst-oswald.at
www.obst-oswald.at

Klassische Apfelbowle:

3 geschälte Äpfel, 2 unbehandelte Zitronen und 2 unbehandelte Limetten in Scheiben schneiden. Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln. In einem Bowlegefäß eine Flasche Apfelsaft mit einer Flasche Cidre, einer Flasche Ginger Ale und 4 cl Calvados mischen, Früchte hinzufügen und mit frisch gezupfter Zitronenmelisse garnieren.

Apfel-Bowle mit Vanille:

Ein Päckchen Vanillezucker mit dem Saft von 2 Zitronen und 125 Gramm Zucker mischen und auf 4 in Spalten geschnittene Äpfel verteilen. In einem Gefäß mit 2 Litern Weißwein vermischen.

Apfelglühwein:

Eine Flasche Apfelwein, 250 ml Apfelsaft, 2 geschälte und gewürfelte Äpfel, 10 cl Zitronensaft, 2 EL Zucker, 2 EL Honig, 1 Zimtstange und 4 Nelken erhitzen (aber nicht kochen lassen), Gewürze herausnehmen und in einem Becher servieren.

Alkoholfreie Apfel-Holunder-Bowle:

400 ml ungesüßten Holundersaft und 400 ml Apfelsaft mit etwas Zitronensaft (nach Geschmack) und 2 EL Akazienhonig vermengen. Anschließend 3 Äpfel in feine Spalten schneiden und zur Bowle geben.

Apfel-Birnen-Bowle:

In einer Pfanne eine frische geriebene Ingwerwurzel, 2 Zimtstangen, 90 Gramm Birnendicksaft, etwas Zitronensaft und 300 ml Apfelsaft 10 Minuten lang köcheln. Anschließend durch ein Sieb pressen und den gewonnenen Saft zurück in die Pfanne geben. 4 Äpfel und 2 Birnen schälen, würfeln und in der Pfanne mit dem Saft weich kochen. 600 ml Apfelsaft und 500 ml Apfelwein in eine Schüssel geben und den Inhalt der Pfanne unterrühren. Kaltstellen und servieren!

Apfel-Met:

Zwei Äpfel in Scheiben schneiden und in einer Mischung aus Zitronensaft und Met (Honigwein) 24 Stunden ziehen lassen. Das Ganze mit 2 Flaschen Met, einer Flasche Sekt und einer Flasche Apfelschorle auffüllen - fertig ist der selbstgemachte Apfel-Met!