



Kochapfel, Backapfel

Manche Apfelsorten sind nicht zum Backen oder Kochen geeignet weil sie matschig werden oder zu viel Flüssigkeit abgeben. Hier eine Übersicht der Eigenschaften, neben dem Rohverzehr.

- Alkmene** -> zum Kochen
- Berlepsch** -> Kochen, Braten, für Mus und Kuchen
- Boskoop** -> der beste Brat- & Backapfel
- Braeburn** -> für Apfelmus
- Cox Orange** -> zum Braten, für Mus und Kuchen
- Elstar** -> zum Backen, Dünsten, für Apfelmus
- Gloster** -> zum Braten und für Apfelmus
-> nicht zum Kochen oder Dünsten
- Gravensteiner** -> zum Backen und für Apfelmus
- Idared** -> zum Backen und für Apfelmus
- Ingrid Marie** -> nicht zum Kochen/ Dünsten
- James Grieve** -> Apfelmus; nicht zum Kochen / Backen
- Jona Gold** -> Kochen, Kuchen, Mus
- Klarapfel** -> für Apfelmus
- Topaz** -> auch zum Backen

Äpfel eignen sich nicht zum Einfrieren.

Apfelmus und Apfelkuchen dagegen können bis zu zwölf Monate in der Tiefkühltruhe lagern.