

Prachtvolles Dessert aus dem Hofladen

Ein weihnachtliches Landfrauen-Lieblingsrezept

Die Obsternte ist 2018 überdurchschnittlich gut ausgefallen. Ein Grund mehr, in der Weihnachtszeit verstärkt Apfel, Nuss und Mandeln auf den Tisch zu bringen – am besten nach einem Original-Landfrauenrezept von Marianne Müller.

Im Laden von Schulzenbauers Hof, idyllisch mit Blick auf Wasserberg und Fuchseck in Schlat gelegen, sind die Obstkisten gut gefüllt. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitzen – von allem gab es in diesem Jahr reichlich zu ernten. Doch nicht nur frische Ware ist hier erhältlich. „Wir verarbeiten unser Obst auch zu Saft, Obstbränden und Brotaufstrichen“, erklärt die Bäuerin Marianne Müller. Die Vorsitzende der Schlater Landfrauen erklärt, wie der Hof, der seit über 90 Jahren und nun in vierter Generation von Familie Müller bewirtschaftet wird, zu seinem Namen kam: „Früher lag die Hofstelle mitten im



Nicht nur Marianne Müller hat Grund zum Strahlen: Die Apfelernte ist 2018 deutschlandweit trotz Trockenheit überdurchschnittlich gut ausgefallen.

Ortszentrum von Schlat. Einer der Vorfahren war einst nicht nur Bauer, sondern zugleich Bürgermeister – damals Schultheiß oder Schulze genannt. Und so entstand der Hofname Schulzenbauer, der sich über Generationen gehalten hat.“ Der Hof, der in den 1960er-Jahren aus dem Ortskern nach draußen verlagert wurde, ist heute ein moderner

landwirtschaftlicher Betrieb, der auf nachhaltige Produktion im Einklang mit der Natur achtet. „Unsere Äpfel und Birnen sind durch das Qualitätszeichen des kontrollierten und integrierten Anbaus Baden-Württemberg zertifiziert“, erklärt Marianne Müller. Neben dem Obstbau spielen Milchprodukte eine wichtige Rolle. Die Kühe fühlen sich

auf den Weiden und im großzügigen Stall mit automatischer Melkanlage sichtlich wohl. Bei aller Modernität werden Traditionen gerade zur Advents- und Weihnachtszeit bei Familie Müller hochgehalten. Marianne Müller und ihre Schwiegermutter Lore Müller haben in ihren Kochbüchern geblättert und für prisma ein Lieblingsrezept der Familie preisgegeben. Selbstverständlich gibt es die Produkte für das beschwipste Apfelpompott im eigenen Hofladen.



Schulzenbauers Produkte bieten etwas für jeden Geschmack.

Beschwipstes Apfelpompott mit Mandelsahne

Zutaten für vier Personen:

500 g knackige Äpfel wie etwa Braeburn, geschält, entkernt und in 2 cm große Stücke geschnitten
35 g Rosinen
2 EL Zucker
2 EL Apfelsaft (frisch oder naturtrüb)
2 EL Zitronensaft
1 EL Apfelschnaps
TL Zimt
TL Muskatnuss



Mandelsahne:
200 g Schlagsahne
2 EL Zucker
1 EL Amaretto-Likör
60 g geröstete Mandelstifte

Die gekühlte Schlagsahne halbsteif schlagen. Dann Zucker und Amaretto-Likör zugeben und weiter schlagen, bis die Sahne fast steif ist.

Alle Zutaten mischen und in eine Backform geben. Bei 175 – 200 °C zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Dabei mehrmals umrühren. Die Äpfel sollten noch ein wenig Biss haben.

Das Apfelpompott in Dessertgläser füllen und leicht abkühlen lassen. Mit einem Klecks Mandelsahne und gerösteten Mandelstiften garnieren. Lauwarm servieren. Das Kompott kann auch in einem Kugelgrill draußen zubereitet werden und eignet sich daher perfekt als Dessert fürs Wintergrillen.

Information

Schulzenbauers Hofladen im Letten 1 in Schlat ist von Montag bis Samstag von 12 bis 14 Uhr sowie ab 17 Uhr geöffnet. Neben frischem Obst sind hofeigene Käsesorten und Dosenwurst vom eigenen Rind erhältlich. Außerdem ist Familie Müller mittwochs und samstags mit einem Stand auf dem Göppinger Wochenmarkt vertreten. Weitere Informationen unter www.schulzenbauershof.de.