



Dr. Samuel Hahnemann

Homöopathischer Verein 1907 e.V.

Weingarten/Baden

www.homoeopathie-weingarten.de

Apfel (-baum) (Pirus malus)

Infos zusammengestellt von Gabriele Sielmann, Heilpraktikerin

Der Apfel (-baum)

aus: Liath, Claudia, Der Lichte und der Dunkle Garten, Alraunen-Verlag, 2006

Anwendung

Erfrischend, appetitanregend und das allgemeine Befinden stärkend.

Ein Tee aus getrockneten Apfelschalen wirkt beruhigend und regulierend auf die Darmtätigkeit. Des Weiteren lindert er rheumatische Beschwerden, Nieren- und Blasenleiden. Roh gegessen wirkt die Frucht Wunder bei Asthma und Wasser in den Lungen, reinigt nebenbei die Zähne und das Zahnfleisch. Sie fördert die Ausscheidung von Giftstoffen, senkt den Blutdruck und reguliert die Funktion der Bauchspeicheldrüse. Obendrein hat ein Apfel nur wenige Kalorien. Ein Umschlag aus gekochten Äpfeln hilft bei Brandwunden und (abgekühlt) gegen entzündete Augen.

Apfelsaft ist bei Erkältungen, Heiserkeit, fiebriger Bronchitis und anderen Erkältungskrankheiten zu empfehlen. Außerdem reduziert er bei saurem Aufstoßen die Magensäure.

Hexenküche

Äpfel finden in vielerlei Gestalt Verwendung in der Küche, als Saft, Sirup, Kompott, Gelee, Gebäck, Bratenfüllungen, süß oder sauer eingelegt, Chutneys, süße und pikante Bratäpfel, um nur einiges zu nennen. Reich an Pektinen.

Pektin (griech. Pektos = fest): Pektine sind Mehrfachzucker, die das Gelieren fördern und zur Herstellung von unter anderem Marmeladen benutzt werden; aus diesem Grund setzt man diesen oft Früchte mit hohem Pektingehalt zu. Für die Medizin ist eher ihre Fähigkeit, die Ausscheidung von Schwermetallen zu unterstützen, interessant. Weiterhin senken sie den Cholesterinspiegel im Blut. Für den menschlichen Organismus sind Pektine Ballaststoffe und können leichtere Durchfallerkrankungen lindern. Aber auch in Kosmetikartikeln finden sich Pektine als natürliches Verdickungsmittel.

Tipp: Bei schrumpelig gewordenen Äpfeln hilft ein Bad in heißem Wasser.

Wie Ahornblätter sind auch die Blüten und Blätter von Apfelbäumen nahrhaft und eignen sich gut für Dressings, Suppen und Saucen wie auch zum Befüllen oder Pochieren.

Mythologie und Magie

Der Apfel war von jeher das Symbol des Weiblichen, der Großen Mutter, wie auch Verkörperung der Unsterblichkeit und ewigen Jugend. Viele Göttinnen, wie z.B. Demeter, Hathor oder Aphrodite werden mit einem Apfel dargestellt. Er trägt sogar Ihr Zeichen, denn schneidet man einen Apfel quer auf, erscheint ein Pentagramm. In der skandinavischen Mythologie ist die Göttin Idun (die Erneuernde), Göttin der Fruchtbarkeit, die Hüterin der Äpfel der ewigen Jugend, welche den Göttern ihre Unsterblichkeit sichern.

An Samhain, auch als Apfelfest bezeichnet, wiederum steht der Apfel für Tod und Vergänglichkeit. In der keltischen Mythologie sind Äpfel die Speise der Toten. Dort ist der Apfelbaum Vermittler zwischen Leben und Tod und verhilft der Seele zur Wiedergeburt.

Die keltische Sagenwelt berichtet von etlichen Heldentaten, bei denen es darum ging, einen Apfel von einem Baum am Ende der Welt zu holen. Die zu überwindenden Hindernisse lassen auf Initiationsriten der Alten Religion schließen. Avalon wird oft auch als das Apfelfeld (Unsterblichkeit) bezeichnet. Der silberne Ast, ein Apfelzweig, an dem sich Blüten, Blätter und Früchte gleichzeitig befinden, hebt die Gesetzmäßigkeiten von Leben und Tod auf und gewährt seinem Träger freien Zutritt zur Unterwelt.

Ebenfalls weit verbreitet ist die Sage vom Apfelbaum als unreiner, verbotener Baum. Alter und Weisheit als Verderben, und die Frau mit der ihr heiligen Frucht als Urheberin allen Übels. Die Wurzeln dieser Bedeutung lassen sich am ehesten mit der allmählichen Christianisierung erklären, welche die alten Bräuche verdrehte und pervertierte.

In der Runenmagie steht der Apfelbaum für die Ing-Rune. Vollendung, ein sicherer Abschluss und Fruchtbarkeit sind ebenso Attribute der Ing-Rune, wie Sexualität, Familie und Geborgenheit. Ing (oder Inwaz) ist das Licht in dunkler Nacht.

Im keltischen Ogham bedeutet der Apfelbaum (Quert) Heilung und Erneuerung. Er ist ein Schwellenbaum, der das Leben mit dem Tod verbindet.

Dem Baumhoroskop zufolge besitzen im Zeichen des Apfelbaums Geborene eine hohe Anziehungskraft auf das andere Geschlecht. Sie sehnen sich danach, zu lieben und geliebt zu werden, sind großzügig und großmütig. Obwohl zu Großem fähig, zieht er den einfachen Weg vor, wobei er sich keinesfalls in einem öden, langweiligen Leben verliert. Der Apfel ist das Symbol der Liebe. Apfelblüten werden Räuchermischungen und Kräutersäckchen für Liebe, Heilung und Gesundheit zugegeben.

Ein mit Gewürznelken gespickter Apfel, an einem rosa Band aufgehängt, zieht Glück und Liebe an. Er verleiht Fruchtbarkeit und ist oft Bestandteil von Jugend- und Unsterblichkeitsritualen.

Der Apfelbaum hilft uns, Einsichten und Klarheit zu gewinnen, führt uns sicher durch die Anderswelt und zieht Wesenheiten der anderen Seite an.

Apfelbaum, Rosaceae

<https://www.henriettes-herb.com/eclectic/madaus/malus.html>

aus: Madaus, Gerhard, Lehrbuch der biologischen Heilmittel, Mediamed-Verlag, 1987

- **Name:** *Pirus málus* L. (= *Malus communis* Lam.) Apfelbaum. Französisch: Pommier; englisch: Apple-tree; italienisch: Melo, pomo; dänisch: Äble; norwegisch: Apal; Eble; polnisch: Jablon; russisch: Jablonia; schwedisch: Äpple; tschechisch: Jabloň obecná; ungarisch: Almafa.
- **Verbreitungsgebiet:** *Pirus malus* L. Angebaut seit vorhistorischer Zeit in den gemäßigten Teilen der Alten Welt, später Amerika und Australien. Verwildert in den meisten europäischen Ländern.
- **Namensursprung:** *Pirus* ist der lateinische Name für den Birn- und Apfelbaum; *malus* wird vom griechischen *μήλον* (melon) = Apfel, apfelartige Frucht abgeleitet. Die deutsche Bezeichnung Apfel (althochdeutsch: apful) ist vermutlich indogermanischen Ursprunges.
- **Volkstümliche Bezeichnungen:** Oberdeutsche Benennungen: Afolter (Oberösterreich), Apfalter (Kärnten).
- **Landschaftliche Bezeichnungen für den wilden Apfelbaum** sind z. B. Sürkel, Sürken, Sürappel (bergisch), Höltje (plattdeutsch), Plunke, aus dem polnischen plonka (Schönwald b. Gleiwitz).

Botanisches

Pirus malus kommt als Baum und Strauch vor und erreicht eine Höhe von 6 bis 10 m. Äste und Zweige sind mehr oder weniger sparrig abstehend. Die Zweige sind anfangs zottig-filzig behaart, später verkahlend und rotbraun. Die

Winterknospen sind behaart. Die eiförmigen, meist kurz zugespitzten und klein gekerbt gesägten Laubblätter sind wechselständig. Die Stiele halb so lang wie die Spreite. Die kurz gestielten Blüten bilden armlütige Doldentrauben. Kelchblätter und Kelchbecher mehr oder weniger dünnfilzig, die ersteren dreieckig. Die verkehrt-eiförmigen Kronenblätter sind deutlich genagelt, weiß, rosa oder außen rosa und innen weiß, Staubbeutel gelb. Griffel am Grunde oder bis zur Mitte miteinander verwachsen. Die Scheinfrüchte fast kugelig oder rundlich-eiförmig, oben und unten nabelartig vertieft, grünlich, gelblich, rot gefleckt oder rot gestreift oder ganz rot. Blütezeit: Mai bis Juni. Die tagsüber schwach, nachts stärker duftenden Blüten sind proterogyn. Die Staubbeutel bleiben bis zwei Tage nach dem Aufblühen geschlossen. Diese stehen dicht um die Griffel herum, gleich hoch wie die Narben oder tiefer. Zuerst öffnen sich die Staubbeutel der äußeren Staubblätter, wobei sich diese nur wenig nach außen biegen, so dass bei Sorten mit langen Staubfäden Selbstbestäubung möglich ist. Die Blütezeit dauert fünf bis sechs Tage. An ihrem Ende biegen sich die Griffel nach außen, wobei die Narben mit den Staubbeuteln in Berührung kommen und (meist unwirksame) Selbstbestäubung eintritt.

Geschichtliches und Allgemeines

Im Mythos aller Völker hat der Apfel von jeher eine bedeutende Rolle gespielt. Bei den alten Griechen wurde Dionysos als der Schöpfer des Baumes, den er Aphrodite zum Geschenk machte, angesehen. Die berühmten goldenen Äpfel der Hesperiden werden allerdings wohl eher auf Orangen gedeutet. Bei unseren altgermanischen Vorfahren galt er als Symbol der Mutterbrust und der nährenden Liebe, während er im späteren Mittelalter das Sinnbild der Erbsünde, des Sinnenreizes und seiner Kugelform nach das der Vollkommenheit darstellte. Die griechischen Schriftsteller berichten bereits von Süß-, Sommer- und Winteräpfeln, die außer ihrer Hauptverwendung als Obst bereits im hippokratischen Zeitalter auch medizinisch verwendet wurden. Im Capitulare Karls des Großen werden die Äpfel als Pomarii aufgeführt. Im Jahre 1650 waren bereits 200 Apfelsorten bekannt, und um die Mitte des 19. Jahrhunderts nennt das Verzeichnis der Londoner Gartengesellschaft 1400 Sorten. Das in der Wurzelrinde des Apfelbaumes enthaltene Glykosid, das Phlorizin, entdeckten De Koninck und Stas im Jahre 1835.

Wirkung

Die frische Wurzelrinde des Apfelbaums enthält etwa 3-5% des bitteren Glykosids **Phlorizin**, das auf Malaria-Parasiten destruktiv wirkt und deshalb früher als Chinin-Ersatz angewandt wurde. Im Tierexperiment ruft es den charakteristischen renalen "Phlorizindiabetes" hervor, indem es die Durchlässigkeit der Nieren für die im Blute kreisende Glukose steigert. Die Glukosurie tritt schon nach kleinsten Dosen auf; beim Menschen erzeugen bereits 5 mg Phlorizin (subkutan) eine Zuckerausscheidung im Harn von 1/2-3 g, die wieder aufhört, wenn das Mittel die Nieren verlassen hat.

Weiland und Moraczewski fanden, dass das Glykosid Phlorizin beim Gesunden in kleinen Dosen eine Hypoglykosurie hervorruft, umgekehrt aber bei Diabetikern eine starke Erniedrigung des Zuckerspiegels. Das Phlorizin in täglichen Dosen von 1 g auf 1 kg Körpergewicht bei Tieren verfüttert macht bei fünftägiger Nahrungsentziehung Leber und Muskeln des Versuchstieres vollkommen glykogenfrei.

Außer dem Phlorizin enthält die Wurzelrinde u. a. auch Pectin, Gerbstoff und Zitronensäure. Das gleichfalls in den Früchten enthaltene Pectin hat nach Gebhardt keine styptische Wirkung. Die therapeutische Wirkung der Rohapfeldiät (vgl. unten) ist vor allem dem Gerbsäuregehalt der Äpfel zuzuschreiben, doch hält er es nicht für ausgeschlossen, dass daneben bestimmte entzündungswidrige Eigenschaften des Pectins eine Rolle spielen.

Anwendung in der Praxis auf Grund der Literatur und einer Rundfrage

- **Die frisch geschabten oder roh gegessenen Äpfel** sind nach Heisler als alleinige Nahrung das beste Mittel bei **Diarrhöen** der verschiedensten Genese, auch bei der Ruhr und Paratyphus. Diese Indikation hat sich in der Praxis vieler Ärzte, auch des Verfassers, bestätigt. Man spricht von der "Heislerschen Apfeldiät". Man gibt 2

Tage lang je nach dem Alter des Patienten 500-1500 g rohe, ausgeschabte Äpfel ohne Getränke. Vom dritten Tage ab kann man leichte Diät zufügen.

- Der **frisch ausgepresste Apfelsaft** dient als erfrischendes, die Ausscheidung förderndes Getränk bei Fieber, Entzündungen, Heiserkeit, Schlaflosigkeit, Gicht und Verdauungsbeschwerden. Nach Möller eignet sich der Saft auch vorzüglich zur Basenanreicherung bei der Schrothkur. Der Apfelschalentee dient als kräftigend, nervenberuhigend und Tagesgetränk bei Fettsucht.
- Bei schlechter Verdauung eignet sich vorzüglich das **Bircher-Bennersche Müsli**. Es wird hergestellt aus 150 g Äpfeln, die mit Schale und Kerngehäuse verrieben werden, dazu kommen 1 Esslöffel Haferflocken, 3 Esslöffel Wasser, Saft von einer halben Zitrone, 1 Esslöffel voll süßer, kondensierter Milch, geriebene Nüsse oder Mandeln. Man mischt alles und genießt es roh.

Eine besondere Verwendung findet die Wurzelrinde des Apfelbaumes.

Cort. rad. Piri mali wird in Verbindung mit anderen Mitteln mit gutem Erfolg bei Diabetes mellitus gegeben. Auch bei Febris intermittens wird es verordnet. Die Verordnung des Wurzelpulvers ist der des **Phlorizins** vorzuziehen.

Angewandter Pflanzenteil

Da sich der wirksame Stoff, das bittere Glykosid Phlorizin, in besonders großer Menge in der frischen Wurzelrinde findet (nach Wehmer 3-5%), wird diese zur Bereitung des "Teep" verwendet.

- Dosierung, Übliche Dosis: 0,5-1-1,5 g Phlorizin ein- bis zweimal täglich als Antipyretikum (Hager). 1 Tablette der Frischpflanzenverreibung "Teep" dreimal täglich. (Die "Teep"-Zubereitung ist auf 50% Pflanzensubstanz eingestellt, d. h. 1 Tablette enthält 0,125 g Cort. rad. Piri mali.)
- In der Homöopathie: ungebräuchlich.
- Maximaldosis: Nicht festgesetzt.

Der Apfel

<https://heilkraeuter.de/lexikon/apfelbaum.htm>

Der Apfel ist wohl die wichtigste mitteleuropäische Frucht, obwohl er ursprünglich aus Asien stammte. Doch schon im Mittelalter wurde er in unserer Gegend heimisch.

Durch den Apfel ist es möglich, Vitamine mit in die kalte Jahreszeit zu nehmen. Manche Sorten kann man bis in den Spätwinter hinein lagern. Heutzutage bekommt man die Äpfel in den Läden sogar ganzjährig frisch.

Als Vitaminspender und gesundes Obst ist der Apfel allen bekannt. Doch er ist auch ein wertvolles Heilmittel für das Verdauungssystem und den Stoffwechsel.

Steckbrief

- Heilwirkung: blutreinigend, Durchfall, Heiserkeit, Skorbut, Verstopfung, Vitamin-Mangel, Gicht, Rheuma, Arteriosklerose, Fettsucht, Hämorrhoiden, Ekzeme, Nervosität, Heiserkeit
- wissenschaftlicher Name: *Pirus malus*
- Pflanzenfamilie: Rosengewächse = Rosaceae
- englischer Name: Apple
- volkstümliche Namen: Affalter, Affolter, Appel, Eppel, Höltje, Surappel, Sürkel, Sürken
- Verwendete Pflanzenteile: Früchte, Blätter
- Inhaltsstoffe: Vitamin C, Vitamin B, Vitamin A, Fruchtsäuren, Lävulose, Dextrose, Apfelsäure, Milchsäure, Oxalsäure, Gerbsäure, Salizylsäure, Pektin, Phosphor, Wachs
- Sammelzeit: Ende Juli bis Oktober

Anwendung

- Auf nüchternen Magen ein roher Apfel gründlich gekaut und gegessen hilft sehr gut gegen Stuhlträgheit.
- Erstaunlicherweise hilft der gleiche Apfel, fein gerieben, auch gegen Durchfall, sogar bei ernsthaften Durchfallerkrankungen.
- Ganz normal gegessen ist der Apfel ein sehr guter Vitaminspender. Wichtig ist es, dass man die Schale mit isst, denn sie enthält besonders viel Vitamin C.
- Vor dem Verzehr sollte man den Apfel gründlich waschen, um eventuelle Spritzmittelrückstände zu entfernen.
- Die Wirkstoffe des Apfels regen den Stoffwechsel an und reinigen das Blut.
- Daher hilft regelmäßiger Apfelgenuss bei Rheuma, Gicht, Arteriosklerose und anderen Stoffwechselerkrankungen.
- Gegen Heiserkeit kann man gebratene Äpfel mit Honig essen.
- Apfelschalentee hilft gegen Nervosität und geistige Erschöpfung.
- Eine Apfelkur, bei der man für drei Tage lang nur Äpfel isst (etwa 20 Stück) kann bei der Rauchentwöhnung helfen, weil man durch die vielen Äpfel eine Abneigung gegen das Rauchen bekommt. Auch für Nichtraucher ist so eine Apfelkur gesundheitsfördernd, weil sie den Stoffwechsel anregt und das Verdauungssystem auf Vordermann bringt.
- Auch ein Tee aus den Blättern fördert den Stoffwechsel.

Pflanzenbeschreibung

Ursprünglich stammt der Apfelbaum aus Asien. Doch schon in der Antike wurde er in Europa eingeführt und im Mittelalter landete er in mitteleuropäischen Gärten. Inzwischen gibt es über 2000 Apfelsorten mit teilweise recht unterschiedlichen Eigenschaften.

Der Apfelbaum wird mittelhoch und kommt auch als kleine Form oder Spalierobst vor, was die Ernte erleichtert.

Die Blätter sind spitz eiförmig. Ende April bis Mai blühen die Apfelblüten. Weiß bis zartrosa.

Wenn es warm genug ist, und die Insekten die Blüten befruchten, wachsen anschließend an ihrer Stelle die Äpfel, die im frühen bis späten Herbst reif werden.

Diverse Anwendungen, Sammler

Erfrischend, appetitanregend und das allgemeine Befinden stärkend. Wie schon der Engländer sagt: „An apple the day keeps the doctor away“.

- Ein **Tee aus getrockneten Apfelschalen** wirkt beruhigend sowie regulierend auf die Darmtätigkeit. Des Weiteren lindert er rheumatische Beschwerden, Nieren- und Blasenleiden.
- **Roh gegessen** wirkt die Frucht Wunder bei Asthma und Wasser in den Lungen, reinigt nebenbei die Zähne und das Zahnfleisch. Sie fördert die Ausscheidung von Giftstoffen, senkt den Blutdruck und reguliert die Funktion der Bauchspeicheldrüse. Obendrein hat ein Apfel nur wenige Kalorien.
- **Ein Umschlag aus gekochten Äpfeln** hilft bei Brandwunden und (abgekühlt) gegen entzündete Augen.
- Apfelsaft ist bei Erkältungen, Heiserkeit, fiebriger Bronchitis und anderen Erkältungskrankheiten zu empfehlen. Außerdem reduziert er bei saurem Aufstoßen die Magensäure.
- **Auf nüchternen Magen hilft ein roher Apfel** gründlich gekaut und gegessen sehr gut gegen Darmträgheit. Erstaunlicherweise hilft der gleiche Apfel, fein gerieben, auch gegen Durchfall, sogar bei ernsthaften Durchfallerkrankungen.
- Ganz normal gegessen ist der Apfel ein sehr guter Vitaminspender. Wichtig ist es, dass man die Schale mitisst, denn sie enthält besonders viel Vitamin C. Vor dem Verzehr sollte man den Apfel gründlich waschen, um eventuelle Spritzmittelrückstände zu entfernen.

- Die Wirkstoffe des Apfels regen den Stoffwechsel an und reinigen das Blut. Daher hilft regelmäßiger Apfelgenuss bei Rheuma, Gicht, Arteriosklerose und anderen Stoffwechselerkrankungen.
- Gegen **Heiserkeit** kann man gebratene Äpfel mit Honig essen.
- Auch ein **Tee aus den Blättern** fördert den Stoffwechsel.
- Wie Ahornblätter sind auch die **Blüten und Blätter** von Apfelbäumen nahrhaft und eignen sich gut für Dressings, Suppen und Saucen wie auch zum Befüllen oder Pochieren.
- **Der Apfel ist das Symbol der Liebe.** Apfelblüten werden Räuchermischungen und Kräutersäckchen für Liebe, Heilung und Gesundheit zugegeben. Ein mit Gewürznelken gespickter Apfel, an einem rosa Band aufgehängt, zieht Glück und Liebe an. Er verleiht Fruchtbarkeit und ist oft Bestandteil von Jugend- und Unsterblichkeitsritualen.

Apfelrezepte

Apfelgelee

Mit duftenden Wildkräutern – 8 verschiedene Geschmacksvarianten Wenn größere Mengen Äpfel vorzeitig vom Baum fallen, ist der Ärger groß. Doch auch dieses Fallobst ist noch gut zu gebrauchen. Zum Beispiel kann man daraus ein herrlich duftendes Apfelgelee herstellen. Die noch nicht ganz ausgereiften Äpfel enthalten besonders viel Pektin, das für das Gelieren von Marmeladen und Gelees förderlich ist.

Wenige Zutaten – großes Geschmackserlebnis

Für duftendes Apfelgelee brauchst du:

- unreife oder zumindest säuerliche Äpfel – alternativ fertigen Apfelsaft
- Gelierzucker oder ein anderes Geliermittel und Zucker
- Duftkräuter oder duftende Blüten

Die meisten Kräuter blühen im Frühjahr und Sommer, während die gängigen Apfelsorten in unseren Breiten erst im Herbst erntereif sind. Um das Apfelgelee trotzdem aromatisieren zu können, werden entweder getrocknete Kräuter verwendet, oder man kocht oder friert im Herbst fertigen Apfelsaft für das nächste Jahr ein. Eine weitere Möglichkeit ist die Verwendung von hochwertigem Apfelsaft aus dem Reformhaus.

Kräutergelee herstellen

Das Kräutergelee kannst du mit wenigen Handgriffen herstellen. Wenn du bereits über fertigen Apfelsaft verfügst, beginnt die Zubereitung mit Schritt Nummer drei.

Zubereiten:

- Äpfel vierteln und alle schadhafte sowie wurmstichigen Stellen großzügig ausschneiden.
- Im Dampfsafter oder mit einer Saftpresse Apfelsaft herstellen.
- Apfelsaft zusammen mit Kräutern oder Blüten in einen Topf geben.
- Mit Geliermittel und Zucker (oder mit Gelierzucker) nach Packungsanweisung kochen.
- Gelierprobe machen (einen Löffel Gelee auf einen kalten Teller geben und darauf achten, dass die Masse geliert).
- Kräuter mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit entfernen.
- Fertiges Gelee heiß in kleine Gläser füllen, unverzüglich verschließen und auf den Kopf stellen.
- Bis zum vollständigen Erkalten nicht bewegen.

Nach dem Öffnen das Gelee im Kühlschrank lagern und bald verbrauchen.

Wildsalate

Fügen Sie Wildsalaten einen kleingeschnittenen Apfel oder einige Rosinen oder Bananenstücke hinzu, das nimmt die leichte Bitterkeit.

Apfeltee

Der Tee kann sowohl kalt als auch warm genossen werden. Er hilft bei Erkältungen.

Zutaten:

- 6 große Äpfel
- 2 Bio-Zitrone
- 1 Liter Wasser
- Etwas Zimt
- Etwas Anis
- Etwas Fenchel

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Danach mit dem Saft von den Zitronen begießen. Nun das Wasser aufkochen, die Apfelstücke damit aufgießen, die Kräuter hinzugeben und eine Stunde ziehen lassen. Den Tee durch ein Sieb abgießen. Eignet sich auch als Kaltgetränk.

Frittierte Apfelringe

Zutaten

- 600 g Äpfel
- 50 g Zucker / Rohrzucker
- 125 g Mehl
- 20 g Butter, zerlassene
- 2 Eigelb, verquirlt
- 4 EL Likör
- 100 ml Milch oder Bier
- 1 EL Brandy
- Öl, zum Frittieren
- Salz

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, und die Äpfel in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit etwas Zucker bestreuen und mit Likör begießen. ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Inzwischen für den Teig Eigelb, Mehl, abgekühlte Butter, 1 EL Zucker und 1 Prise Salz verrühren.

Brandy hinzufügen und mit so viel Milch verrühren, dass ein halbflüssiger Teig entsteht. Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen, vor der Verwendung nochmals rühren.

Apfelringe abtropfen lassen, in den Teig tauchen, Portionsweise herausheben und in einer großen Pfanne mit sehr heißem Öl von beiden Seiten goldbraun frittieren. Herausheben und zum Abtropfen auf Zewa legen. Warm stellen, bis alle Ringe frittiert sind. Nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen.

Geheimtipp: sehr lecker ist Vanilleeis dazu!!

Quellenangaben

- Madaus, Gerhard, Lehrbuch der biologischen Heilmittel, Mediamed-Verlag, 1987
- Liath, Claudia, Der Lichte und der Dunkle Garten, Alraunen-Verlag, 2006
- Hiller / Melzig, Die große Enzyklopädie der Arzneipflanzen und Drogen, area-Verlag, 2006
- Karl, Josef, Phytotherapie, Verlag Tibor Marczell, München, 1970
- Rättsch, Christian, Hexenmedizin, AT-Verlag
- Rezepte: unterschiedliche Internet-Funde, Adressen nicht mehr verfügbar.



Inhaltsverzeichnis

Der Apfel (-baum)	1
Anwendung	1
Hexenküche.....	1
Mythologie und Magie.....	1
Apfelbaum, Rosaceae	2
Botanisches	2
Geschichtliches und Allgemeines.....	3
Wirkung.....	3
Anwendung in der Praxis auf Grund der Literatur und einer Rundfrage.....	3
Angewandter Pflanzenteil.....	4
Der Apfel	4
Steckbrief	4
Anwendung	5
Pflanzenbeschreibung.....	5
Diverse Anwendungen, Sammler.....	5
Apfelrezepte.....	6
Apfelgelee	6
Wenige Zutaten – großes Geschmackserlebnis	6
Kräutergelee herstellen	6
Wildsalate	7
Apfeltee.....	7
Frittierte Apfelringe	7
Quellenangaben.....	8