

# naturtrüber Streuobstwiesen Apfelsaft



Dieser Apfelsaft ist aus ungespritzten Äpfeln lippischer Streuobstwiesen gekeltert. Streuobstwiesen mit ihrer Vielfalt an alten Obstsorten sind ein wertvoller Bestandteil unserer Kulturlandschaft. Sie bieten außerdem zahlreichen Tieren und Pflanzen Lebensraum. Mit dem Genuß dieses Apfelsaftes tragen Sie zum Erhalt unserer heimischen Streuobstwiesen bei und leisten einen Beitrag zu einer gesunden Umwelt.

Gepreßt und abgefüllt  
von Kelterei Becker

Mindestens haltbar bis: siehe Deckel



## NABU

**Kreisverband Lippe**

Geschäftsstelle

Bierweg 1

32657 Lemgo

Tel. u. Fax : 05261 – 9748907

Email: NABU-Lippe@t-online.de

## Apfeltorte mit Apfelsaft

### Teig: 250 g Mehl

125 g Margarine oder Butter

125 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Ei

1 Päckchen Vanillinzucker

### Belag: 1 kg Äpfel

1 Flasche Apfelsaft (0.75 l)

250 g Zucker

2 Päckchen Vanillepudding

1 Päckchen Vanillinzucker

1. Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Aus Puddingpulver, Zucker, Vanillinzucker und Apfelsaft einen Pudding kochen, dann die Apfelscheiben hinzufügen und unterrühren.
2. Aus Mehl, Margarine, Zucker, Backpulver und Ei einen Mürbeteig herstellen (kneten). Teig in eine Springform geben und einen ca. 3 cm hohen Rand kleben. Abgekühlten Apfelpudding auf den Teig geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen. 10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Guten Appetit