



*Wiederentdeckt:*  
**Die Schätze aus  
Omas Backbuch**







*Rosenmehl*

*Wiederentdeckt:*  
**Die Schätze aus  
Omas Backbuch**



alge  
die 4  
mehl unter  
Liese abg  
oben e  
175



mit 4 Eier  
dann gibt man  
verarbeiten muß 3  
l. 1/2 l.  
back  
hier 1/2 l. Gahr  
1/2 l. 2 Löffel  
la



zucker  
einer  
löst  
icht ober  
ehl geb  
Vanille  
est ab  
ew. 1  
n

Braunbrotchen (Theresen Tgk):  
Bröselteig - halb gar gebacken - wird  
mit Traubenbeeren besetzt und  
folgende Masse darüber gegossen:  
1/4 l. scharf gerührte Butter  
mit 4 Eigelb u. 100 gr. Zucker ver-  
mischt, 1/2 gr. feingewiegte Mandeln,  
Nisongeschmack u. von  
der 4 Eigelb Stärke u.  
ihm bei m



Rosen-Mandel-Forste

Feiner Gezeck  
250 g Butter mit 1/2 l. Sahne  
alldann werden 500 g Mehl  
gerührt dann wird  
und gebacken

250 gr. Fin  
sahne



ges  
ehl,  
g 2  
sen

balag  
glucke  
Zute  
Blüpfen  
Befran  
in Reif

See-st. Johans  
4 Mehl  
auf  
Weiß  
Liese

Mandel speculatius Oma Stadtwald

125 essigalle	Mandeln	300
185 Butter		4
2 Eier		1000
500 Mehl		800
		2

horte

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort Seite 6

Obstzeit ab Seite 10

Ob Johannisbeerkuchen, Kirsch-Baiser-Kuchen oder Erdbeer-Biskuitrolle – diese Kuchen sind reif für die besten Früchte der Saison.

Schmalzgebackenes ab Seite 44

Von Schneeballen über gefüllte Krapfen bis hin zu süßen Topfen-Nudeln – warm serviert schmecken sie einfach unwiderstehlich gut.

Kuchen für jeden Tag ab Seite 64

Marmor-, Nuss- oder Eierlikörkuchen – alle köstlich und so schnell gezaubert, dass sie gern häufiger auf die Kaffeetafel dürften.

Sonntagskuchen ab Seite 94

Ob köstliche Punschtorte, Frankfurter Kranz oder festliche Prinzregententorte – diese Prachtstücke dürfen nicht fehlen, wenn es etwas zu feiern gibt.

Kleines und Feines ab Seite 124

Hochzeitsküchlein, Nussbeugel oder Schokoladen-Kirsch-Windbeutel – eins haben diese Köstlichkeiten alle gemeinsam: Ein Stück ist viel zu wenig!

Käsekuchen ab Seite 154

Ob saftige Eierschecke, Baiser-Quark-Kuchen oder Pflaumen-Schmand-Kuchen – diese Käsekuchen gehören zu den Favoriten auf jedem Kuchenbuffet.

Adventszeit ab Seite 178

Mandel-Spekulatius, Quarkstollen oder Spitzbuben – diese Klassiker aus der Weihnachtsbäckerei wünschen wir uns alle Jahre wieder!

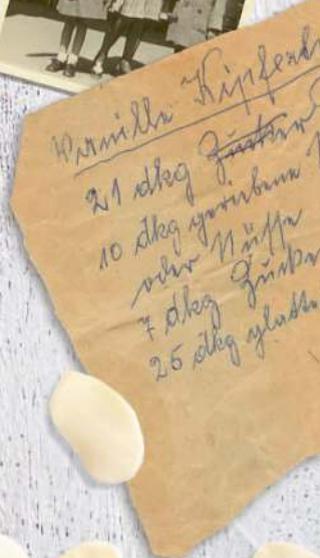
Mehlspeisen und Strudel ab Seite 204

Apfelstrudel, Rohrnudeln oder Kaiserschmarrn: Bei diesen süßen Mahlzeiten freut sich die ganze Familie auf einen Nachschlag.

Mehlkunde und Tipps Seite 220

Rezeptregister Seite 222

Impressum Seite 224



# Traumhafte Erdbeer- Biskuitrolle

**Der Rosenmehl-Tipp:**  
Zum Dekorieren eignen  
sich besonders die  
kleineren Erdbeeren.



**Arbeitszeit:** ca. 60 Minuten  
**Kühlzeit:** ca. 2 Stunden  
**Backzeit:** ca. 8–10 Minuten

**Zutaten für eine Rolle:**

**Für den Teig:**

4 Eier (Größe M)  
 60 g Marzipan-Rohmasse  
 2 EL Wasser  
 90 g Zucker  
 50 g Rosenmehl Type 405  
 50 g Speisestärke  
 40 g flüssige Butter

**Für die Füllung:**

500 g Erdbeeren  
 4 Blatt Gelatine  
 1 Eigelb  
 2 EL Zucker  
 4 EL Milch  
 3 EL Rum  
 400 g Sahne

**Außerdem:**

Backpapier  
 etwas Zucker  
 200 g geschlagene Sahne  
 Erdbeeren zum Dekorieren

**Zubereitung:**

Für den Teig die Eier trennen. Die klein gewürfelte Marzipan-Rohmasse mit Wasser und einem Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Eischnee schlagen. Das restliche Eigelb in das Eiweiß einrühren. Mehl und Speisestärke auf die Masse sieben und mit dem Marzipan unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter vorsichtig unterziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten auf der mittleren Schiene nicht zu dunkel backen. Nach dem Backen die Teigplatte mit der Oberfläche nach unten auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Anschließend auf das Backpapier ein feuchtes Küchentuch legen und den Biskuitboden etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. Davon 200 g Erdbeeren im Mixer pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit Zucker und Milch auf einem Wasserbad kräftig aufschlagen, bis die Masse etwas angedickt ist, jedoch noch nicht gerinnt. Die ausgedrückte, abgetropfte Gelatine darin auflösen. Dann Erdbeerpüree und Rum zugeben und die Masse abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die erkaltete, aber noch nicht vollständig erstarrte Masse heben.

Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden gleichmäßig mit der Erdbeercreme bestreichen. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig aufstreuen. Den Boden von der langen Seite her mit Hilfe des Küchentuchs vorsichtig aufrollen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Biskuitrolle nach Belieben mit geschlagener Sahne und Erdbeerehälften garnieren.

**Herdeinstellung (vorgeheizt):**

E-Herd: 220 °C  
 Umluftherd: 200 °C

„In unserem Garten bauten wir viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten an, unter anderem auch die Lieblingsfrucht unserer Familie – Erdbeeren. Wir pflückten diese immer gemeinsam mit unseren Kindern, für unsere leckere Erdbeerrolle. Auf dem Bild sieht man meinen Mann Richard und unsere beiden Kinder Marita und Hartmut.“

Gisela F. aus Pegnitz



# Christas mürber Himbeerkuchen



„Ich bat meine Schwiegermutter Christa H. einmal, mir zu einer Geburtstagsfeier einen Kuchen zu backen. Ich wusste um ihre Koch- und Backkünste und dachte mir, dass es ihr Freude bereitet. Natürlich hatte ich dabei auch die eigene Entlastung im Hinterkopf. Womit ich nicht gerechnet hatte: Meine Schwiegermutter kam bereits viel eher als erwartet – im Gepäck alle Zutaten, die sie für ihren Kuchen brauchte. Plaudernd und lachend nahm sie meine Küche in Beschlag und begann dort, ihren Kuchen zu backen, wobei sie auch mich unermüdlich auf Trab hielt. Dabei betonte sie, dass ein Kuchen doch eben frisch am besten schmecke. Was alle wussten: Die Geselligkeit hatte ihr mehr Freude bereitet, als die Gelegenheit, ihre Backkünste unter Beweis stellen zu können.“

*Ina H. aus Hof*

**Arbeitszeit:** ca. 40 Minuten

**Kühlzeit:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 40 Minuten

**Zutaten für einen Kuchen:**

**Für den Teig:**

250 g Rosenmehl Type 405  
1 gestrichener TL Backpulver  
120 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier (Größe M)  
1 Eigelb

**Für die Füllung:**

5 Eiweiß  
200 g Zucker  
600 g gefrorene oder frische  
Himbeeren

**Außerdem:**

Mehl für die Arbeitsfläche  
Fett für die Form  
Backpapier  
ca. 500 g Hülsenfrüchte  
zum Blindbacken

**Zubereitung:**

Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Eigelb zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Tarteform (Ø 28 cm) damit auskleiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier darauflegen, Hülsenfrüchte (z.B. getrocknete Erbsen) einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene blindbacken. Für die Füllung das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee schlagen.

Die Früchte unter den Eischnee heben und auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Rand und Boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Herdeinstellung (vorgeheizt):**

E-Herd: 180 °C

Umluftherd: 160 °C





*Für diese Obstkuchen  
haben schon unsere Großmütter  
viele Komplimente geerntet!*



# Anitas saftiger Rhabarberkuchen



## Rhabarberkuchen

125g Margarine  
125g Zucker  
250g Mehl  
2 Eier  
2 gestr. TL Backpulver  
daraus einen Mürbteig her-  
stellen,  
mit 600g Rhabarber belegen,  
30-35 Min. auf 200° backen,  
für den Belag:  
10g Zucker  
1 Ei gelb  
saure Sahne  
errühren, dann den Ei-  
weiß unterziehen, die Masse auf  
ein Backblech geben,  
2 30 Min. auf 200°  
backen.

*Dieses Familienrezept  
wurde eingeschickt von  
Anita S. aus Winterhausen.*

**Arbeitszeit:** ca. 40 Minuten

**Kühlzeit:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 60 Minuten

**Zutaten für einen Kuchen:**

**Für den Teig:**

250 g Rosenmehl Type 405

2 gestrichene TL Backpulver

125 g weiche Butter

125 g Zucker

2 Eier (Größe M)

**Für den Belag:**

600 g geputzter Rhabarber

2 Eier (Größe M)

200 g Zucker

125 g saure Sahne

**Außerdem:**

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett für die Form

3 EL Semmelbrösel

Puderzucker

**Zubereitung:**

Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker und Eier zugeben, rasch zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Anschließend die Semmelbrösel gleichmäßig aufstreuen. Den Rhabarber in ca. 1 cm große Stücke schneiden, auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Für den Belag die Eier trennen. Das Eigelb mit 150 g Zucker und saurer Sahne gut verrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen Eischnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Die Masse auf den Rhabarber geben und weitere 30 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Springformrand und -boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

**Herdeinstellung (vorgeheizt):**

E-Herd: 200 °C

Umluftherd: 180 °C



# Großmamas Apfelkuchen



Großmamas Apfelkuchen  
 Unetzig: 150g Mehl + 1 EL  
 1/2 gestr TL Backp.  
 65g Zucker = 4 EL  
 1/2 P. Vanillin  
 1 kel. Ei  
 65g Mandarini  
 in Springform kneten und mit Gabel einstechen  
 El Pauerweil bestreuen  
 700-800g Backp (3 dicke Äpfel)  
 auf großer Reibe zu dünnen Spalten reiben  
 Äpfel mischen mit Rosinen und in Scheiben  
 gerösteten Haselnüsse. Alles auf Backen  
 bei 220-250° Backen  
 bei sehr mit 2 EL Zucker  
 ...

„Mein Vater hat ihn sich als Geburtstagskuchen gewünscht, seine Schwester hat ihn „frisirt“, d.h. die leicht verbrannten Apfelspitzchen, die in die Höhe ragten, mit der Schere abgeschnitten.“

*Susanne H. aus Neu-Ulm*

**Arbeitszeit:** ca. 40 Minuten  
**Kühlzeit:** ca. 30 Minuten  
**Backzeit:** ca. 30–35 Minuten

#### Zutaten für einen Kuchen:

##### Für den Teig:

150 g Rosenmehl Type 405  
½ gestrichener TL Backpulver  
65 g weiche Butter  
65 g Zucker  
½ Päckchen Vanillezucker  
1 Ei (Größe M)

##### Für den Belag:

800 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)  
50 g Rosinen  
50 g gehobelte Haselnüsse

##### Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche  
Fett für die Form  
2 EL Semmelbrösel  
2 EL Zucker  
1 Msp. Zimt

##### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Anschließend die Semmelbrösel gleichmäßig aufstreuen.

Die Äpfel schälen und fein reiben. Mit den Rosinen und Haselnussblättchen mischen und auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen sofort mit Zucker und Zimt bestreuen. Den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Springformrand und -boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

##### Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 200 °C  
Umluftherd: 180 °C

##### **Der Rosenmehl-Tipp:**

Die geraspelten Äpfel mit 2 EL Zimt-Zucker vermischen, nach Belieben noch einen Schuss Rum zugeben.



# Traumhafte Erdbeer- Biskuitrolle

**Der Rosenmehl-Tipp:**

Zum Dekorieren eignen  
sich besonders die  
kleineren Erdbeeren.



**Arbeitszeit:** ca. 60 Minuten  
**Kühlzeit:** ca. 2 Stunden  
**Backzeit:** ca. 8–10 Minuten

**Zutaten für eine Rolle:**

**Für den Teig:**

4 Eier (Größe M)  
 60 g Marzipan-Rohmasse  
 2 EL Wasser  
 90 g Zucker  
 50 g Rosenmehl Type 405  
 50 g Speisestärke  
 40 g flüssige Butter

**Für die Füllung:**

500 g Erdbeeren  
 4 Blatt Gelatine  
 1 Eigelb  
 2 EL Zucker  
 4 EL Milch  
 3 EL Rum  
 400 g Sahne

**Außerdem:**

Backpapier  
 etwas Zucker  
 200 g geschlagene Sahne  
 Erdbeeren zum Dekorieren

**Zubereitung:**

Für den Teig die Eier trennen. Die klein gewürfelte Marzipan-Rohmasse mit Wasser und einem Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Eischnee schlagen. Das restliche Eigelb in das Eiweiß einrühren. Mehl und Stärke auf die Masse sieben und mit dem Marzipan unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter vorsichtig unterziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten auf der mittleren Schiene nicht zu dunkel backen. Nach dem Backen die Teigplatte mit der Oberfläche nach unten auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Anschließend auf das Backpapier ein feuchtes Küchentuch legen und den Biskuitteig etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. Davon 200 g Erdbeeren im Mixer pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit Zucker und Milch im Wasserbad kräftig aufschlagen, bis die Masse etwas angedickt ist, jedoch noch nicht gerinnt. Die ausgedrückte, abgetropfte Gelatine darin auflösen. Dann Erdbeerpüree und Rum zugeben und die Masse abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die erkaltete, aber noch nicht vollständig erstarrte Masse heben.

Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden gleichmäßig mit der Erdbeercreme bestreichen. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig aufstreuen. Den Boden von der langen Seite her mit Hilfe des Küchentuchs vorsichtig aufrollen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Biskuitrolle nach Belieben mit geschlagener Sahne und Erdbeerehälften garnieren.

**Herdeinstellung (vorgeheizt):**

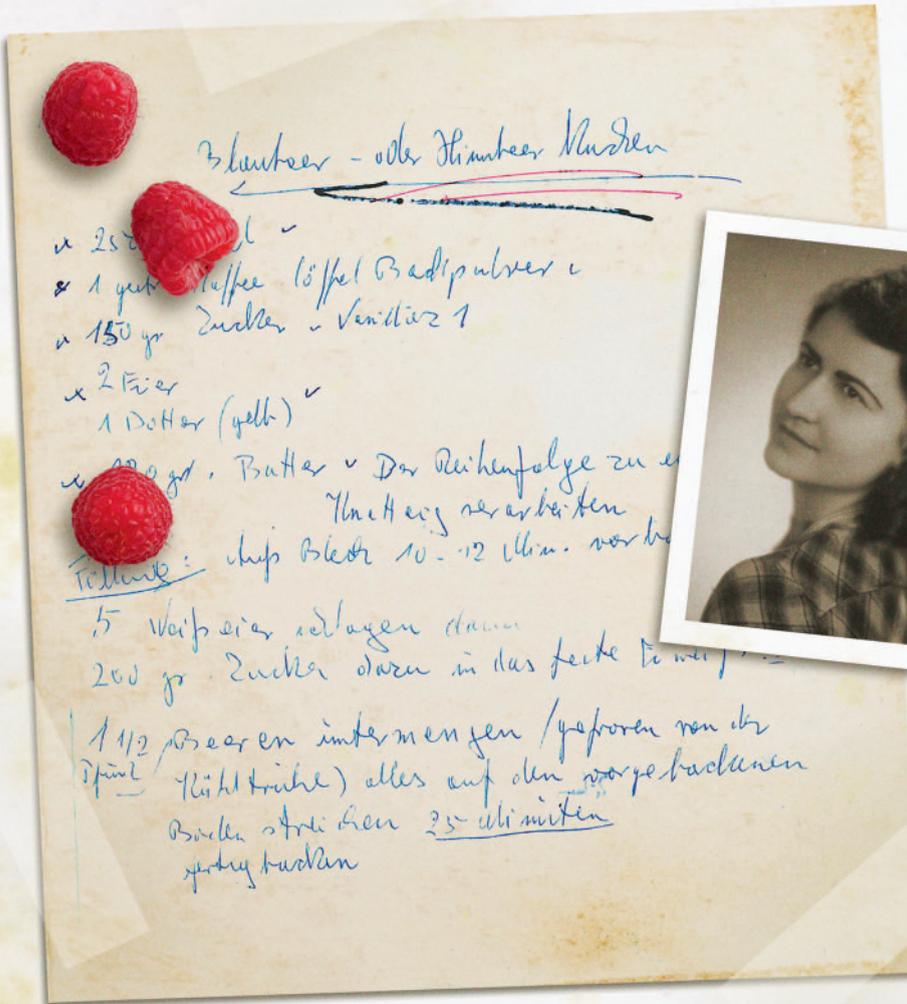
E-Herd: 220 °C  
 Umluftherd: 200 °C

„In unserem Garten bauten wir viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten an, unter anderem auch die Lieblingsfrucht unserer Familie – Erdbeeren. Wir pflückten diese immer gemeinsam mit unseren Kindern, für unsere leckere Erdbeerrolle. Auf dem Bild sieht man meinen Mann Richard und unsere beiden Kinder Marita und Hartmut.“

*Gisela F. aus Pegnitz*



# Christas mürber Himbeerkuchen



„Ich bat meine Schwiegermutter Christa H. einmal, mir zu einer Geburtstagsfeier einen Kuchen zu backen. Ich wusste um ihre Koch- und Backkünste und dachte mir, dass es ihr Freude bereitet. Natürlich hatte ich dabei auch die eigene Entlastung im Hinterkopf. Womit ich nicht gerechnet hatte: Meine Schwiegermutter kam bereits viel eher als erwartet – im Gepäck alle Zutaten, die sie für ihren Kuchen brauchte. Plaudernd und lachend nahm sie meine Küche in Beschlag und begann dort, ihren Kuchen zu backen, wobei sie auch mich unermüdlich auf Trab hielt. Dabei betonte sie, dass ein Kuchen doch eben frisch am besten schmecke. Was alle wussten: Die Geselligkeit hatte ihr mehr Freude bereitet, als die Gelegenheit, ihre Backkünste unter Beweis stellen zu können.“

*Ina H. aus Hof*

**Arbeitszeit:** ca. 40 Minuten  
**Kühlzeit:** ca. 30 Minuten  
**Backzeit:** ca. 35–40 Minuten

**Zutaten für einen Kuchen:**

**Für den Teig:**

250 g Rosenmehl Type 405  
1 gestr. TL Backpulver  
120 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier (Größe M)  
1 Eigelb

**Für die Füllung:**

5 Eiweiß  
200 g Zucker  
600 g gefrorene oder frische  
Himbeeren

**Außerdem:**

Mehl für die Arbeitsfläche  
Fett für die Form  
Backpapier  
ca. 500 g Hülsenfrüchte  
zum Blindbacken

**Zubereitung:**

Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Eigelb zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Tarteform (Ø 28 cm) damit auskleiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier darauflegen, Hülsenfrüchte (z.B. getrocknete Erbsen) einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene blindbacken. Für die Füllung das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee schlagen.

Die Früchte unter den Eischnee heben und auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Rand und Boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Herdeinstellung (vorgeheizt):**

E-Herd: 180 °C  
Umluftherd: 160 °C



„Das Bild zeigt meine Oma beim Melken. Die Gierige mit dem Napf unter der Ziege bin ich.“

*Wilhelmine S. aus Georgensgmünd*



Omas Schmelzer  
Apfelmuchen

250g Butter, 250g Zucker,  
5 Eier, 350g Mehl, 1P. Vanille-  
zucker, 1P Backpulver etwas  
abgeriebene Zitrone oder Aroma.  
Pudersucker zum Guß (200g)  
1-2kg Äpfel  
Äpfel schälen, in Stückchen  
schmeißen.  
Rührteig herstellen, Äpfel unter-  
heben. Bei 180-200° backen  
(ca 30min)  
Guß auf den heißen Kuchen  
streichen  
sonders fein - den Puder-  
sucker mit frischem Zitronen  
Orangensaft anrühren.



# Wilma schneller Apfelkuchen

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 60–70 Minuten

## Zutaten für einen Kuchen:

### Für den Teig:

1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

250 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker  
abgeriebene Schale einer

½ unbehandelten Zitrone

5 Eier (Größe M)

350 g Rosenmehl Type 405

1 Päckchen Backpulver

### Für die Glasur:

200 g Puderzucker

ca. 4 EL frisch gepresster

Zitronen- oder Orangensaft

### Außerdem:

Fett für die Form

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Für den Teig die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Anschließend die Äpfel unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 60–70 Minuten im unteren Drittel backen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Springformrand und -boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C

Umluftherd: 160 °C



### **Der Rosenmehl-Tipp:**

Probieren Sie den Kuchen auch einmal mit den Apfelsorten Cox Orange oder Jonagold.