

Lagerungsempfehlungen der Mispel Früchte

Näschpli-Früchte (= schweizer Bezeichnung für Mispeln) essen:

Solange die Frucht noch hell und hart ist, sind sie beinahe ungenießbar. Nach einiger Zeit werden die Früchte fleckenweise braun, später dann die ganze Frucht. Dabei wird sie sehr weich.

Die fünf Kelchblätter abreißen, eventuell den Kelchboden entfernen. Das Fruchtfleisch ist nun cremig weich und von sehr eigenem Geschmack. Kalt essen.

Die Mispel hat bis 5 Steine, etwa in der Größe von Kirschensteinen.

Lagerung Früchte:

An einem trockenen, schattigen, kalten Ort lagern, z.B. Balkon, Fensterbank.

Möglichst nur einlagig.

Sie sollten nach der Reife in ca. 2-3 Wochen konsumiert werden.

Wärme ertragen vor allem die reifen Früchte schlecht.

Die Näschpli können auch tiefgefroren werden.

Dadurch wird der Fermentationsprozess in Gang gesetzt.

Den speziellen Geschmack bekommen sie dadurch jedoch nicht.

Von Frau Claudia Gander aus der Schweiz