

Bio-Rezept für deine Veranstaltung

# Apfelriebel

Oscar  
kocht



## Meine Einkaufsliste

**Apfelriebel** ( ca.100 Portionen)

8 kg Äpfel (ca. 100 Stück)

4 kg Grieß

5 kg Zucker

12,5 Liter Wasser

# Apfelriebel

nach Oscar's Rezept

## Zubereitung

Äpfel reiben. In einer beschichteten Pfanne Grieß, geriebene Äpfel, Zucker und Wasser gut mischen und auflösen, erst dann die Pfanne auf die heiße Kochplatte stellen und immer wieder rühren. Wenn die Lösung zu kochen beginnt weiter rühren und 5-7 Minuten kochen lassen, dabei die Masse immer wieder wenden, damit alle Seiten angebraten werden. Pfanne vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Riebel mit Staubzucker/Zimt und Zucker/Kompott (z.B. Preiselbeeren) servieren.

Vorteile: Die Zutaten sind trocken, d.h. man braucht keinen Kühlschrank. Falls Zutaten übrig bleiben, kann man sie gut lagern.



Ein Kilo Staubzucker und ein Glas Zimt (50 g) reicht für ca. 100 Portionen.  
Kompott: für 100 Portionen braucht man 25 kg, pro Portion 1 gut gefüllter EL.

Bio-Zutaten	Herkunft	verfügbarkeit	Preis	Preis gesamt
8 kg Äpfel	Obstbauern	ab Herbst - je nach Saison	2,50 Euro/kg	20,00 Euro
4 kg Grieß	Getreidebauer	immer	2,50 Euro/kg	10,00 Euro
5 kg Zucker	Biogast / Sonnentor / Bio vom Berg	immer	1,99 Euro/kg	9,99 Euro
12,5 Liter Wasser				

Kosten für 100 Portionen 39,99 Euro  
Einnahmen (3,50 Euro/Portion) 350,00 Euro  
Möglicher Gewinn 310,01 Euro