

Liebe Baumpaten,

30.10.2013

für dieses Jahr ist es wieder geschafft. Die Ernte ist eingebracht und wir haben eine ganz schöne Menge Früchte zusammen gebracht, so dass alle genug vom guten Saft haben können. Es war ein wunderbarer Erntetag am letzten Samstag mit vielen von Euch und ich habe mich riesig gefreut, am Montag fast 1400 kg Äpfel wegbringen zu können. Heute haben wir den Saft geholt und es fehlen vier Liter bis tausend. Und er ist wirklich gut, ausgereift, süß und fruchtig. Bernd Salzmann hat mir heute ein Gedicht von Fallersleben geschickt, das diese Freude am Herbst, den Farben, der Ernte wunderbar zum Ausdruck bringt.

Äpfelесе

Es ist ein reicher Segen
In Gärten und an Wegen!
Die Bäume brechen fast
Wie voll doch alles hanget!
Wie lieblich schwebt und pranget
Der Äpfel gold'ne Last.

Jetzt auf den Baum gestiegen
Lasst uns die Zweige biegen,
dass jedes pflücken kann.
Wie hoch die Äpfel hangen
Wir holen sie mit Stangen
Und Haken all' heran.

Und ist das Werk vollendet
So wird auch uns gespendet
Ein Lohn für unsern Fleiß.
Dann zieh'n wir fort und bringen,
Die Äpfel heim und singen,
dem Herbste Lob und Preis.



Jetzt ist also die Zeit, das Eingebrachte zu genießen, sich an dem zu freuen, was da so gut schmeckt und dafür habe ich mal wieder ein Apfelkuchenrezept, vielfach erprobt und für gut befunden. Das ist vom Loretto-Bäcker von Zwiefalten (ein Platz, der unbedingt empfehlenswert ist, für einen schönen Sonntags-Ausflug) und ich schreibe ihn weiter unten einfach ab aus seinem Buch „Gut Brot“.

Gerne könnt Ihr jetzt auch Euren Saft abholen, er steht ab Mitte nächster Woche wieder am gewohnten Platz bereit (im Moment ist er noch ein bisschen versteckt und wenn Ihr schon vorher kommt, müsst Ihr halt kurz klingeln), die Liste ist dabei und Ihr könnt Euch eintragen.

Gerne will ich dieses Jahr auch wieder ein paar junge Bäumchen pflanzen. Dafür werde ich einen kaufen und vielleicht auch ein paar von den selbst veredelten auspflanzen. Wer dabei mitmachen will, ist am 23. November gegen 13 Uhr herzlich willkommen.

Und nun das Kuchenrezept: Es gibt einen Kuchen von 32 cm Durchmesser.

Für den Boden:

500 g Mürbteig und 150 g süßer Hefeteig, 80 g süße Brösel (von Zopf, Zwieback oder ähnlichem)

Für die Füllung:

1 kg Äpfel, geschält, das Kerngehäuse entfernt und in Achtel geschnitten (am besten Boskoop)

200 g Magerquark

200 g Sauerrahm

200 g Sahne

80 g Zucker

40 g Weizenmehl (550)

40 g Weizenpulver

3 Eigelb

Für den Eischnee

3 Eiweiß

80 g Zucker

1 Prise Salz

Backtemperatur und Backzeit

Bei 200° C etwa 50 Minuten

Die beiden Teige werden verknetet und damit das Blech bis knapp unter Randhöhe ausgelegt. Auf den Boden werden die Brösel gestreut und darauf im Kreis die Äpfel gelegt. Bei sehr säuerlichen Äpfeln kann man jetzt noch ein bisschen mehr Zucker als im Rezept angegeben, auf die Äpfel streuen.

Dann wird in einer Schüssel die Quark-Rahm-Masse angerührt. In einer zweiten Schüssel wird der Eischnee geschlagen, jedoch nicht zu steif. Dann wird der Inhalt beider Schüsseln gemischt und die Füllung über die Äpfel gegossen. Bis zum Rand verstreichen und darauf achten, dass die Apfelschnitze gerade noch vorwiegend eine Spitze aus der Masse herausstrecken.

Dann kommt der Kuchen in den Ofen. Während des Backens dann immer wieder mit einem spitzen Messer überprüfen, ob die Äpfel weich werden. Dies hängt sehr von der Apfelsorte und dem Reifezustand ab. Weich werden müssen sie auf jeden Fall. Wenn man dafür die Backzeit verlängern muss, kann man die Kuchenoberfläche etwas mit Alufolie oder Butterbrotpapier abdecken, damit der Guss nicht zu dunkel wird.

Damit einen herzlichen Gruß aus Guggenhausen

Jochen

