




„Äpfel klauen und Kuchen backen!“

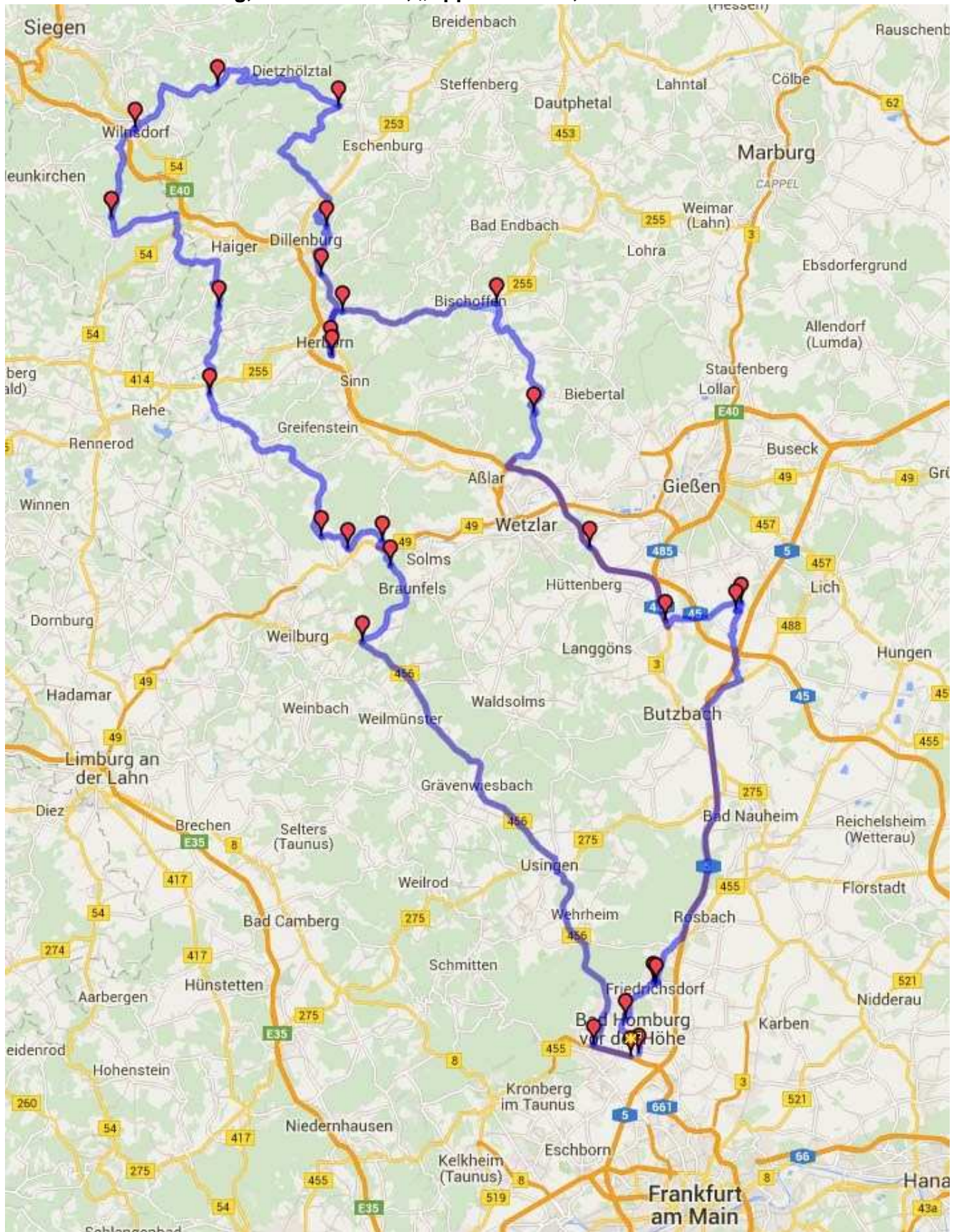
Samstag 10.10.2015

Treff:	10:00 Uhr	A661, ARAL Tankstelle „Bad Homburg Nord“, Richtung Feldberg	
Tour:	<p>Wir fahren in Anschluss zuerst eine Bundesstraße in Richtung Weilburg um etwas Strecke zu machen, biegen aber kurz vor Weilburg ab nach Braunfels, und beginnen mit den netten Strecken über Leun (Espresso in Venezia?). Über Driedorf, Breitscheid, Haiger, Burbach geht's dann nach Wilnsdorf zum ersten Äpfel pflücken / sammeln.</p> <p>Es folgt nach der Ernte eine kurze Strecke nach Herborn zum Mittagessen in das Brauhaus Gutshof hier werden wir mit einer Gruppenkarte vorab bestelltes Essen.</p> <p>Wir fahren dann weiter eine kleine Straße zum Entspannen, in einem Bogen um die Autobahn, werden aber Wetzlar und Gießen auf der Autobahn umfahren. Wir werden unsere Taschen dann auf der 2. Fallobstwiese bei Pohlheim mit Äpfeln restlos auffüllen und fahren weiter nach Friedrichsdorf zum Kaffee und Abschluss der Tour.</p>		
Mittag:	12:30 Uhr	Brauhaus Gutshof , Zum Gutshof 1, 35745 Herborn, 02772 / 57 56 99-0, www.brauhaus-gutshof.de	
Tanken:	direkt nach dem Mittag: Bell Oil Station , Konrad-Adenauer-Str 25, 35745 Herborn, bellersheim.de , Tel: 02772 /575 291		
Kaffee & Abschied:	16:30 Uhr	Café Klatsch , Hugenottenstraße 98, 61381 Friedrichsdorf, Tel: 06172 / 71740, www.mein-klatsch.de	
Strecken:	Treff ⇒ Mittag:	ca. 135 Km	
	Mittag ⇒ Kaffee:	ca. 60 Km	255 km Lang
	Kaffee ⇒ Abschied	ca. 60 Km	207 Km Kurz
Guides:		SPORTIV	Andi W. 0160 / 976 256 44
		FLÜSSIG	Andi 0173 /322 51 08
		RELAXT	Andi K. 0163 / 2 77 605

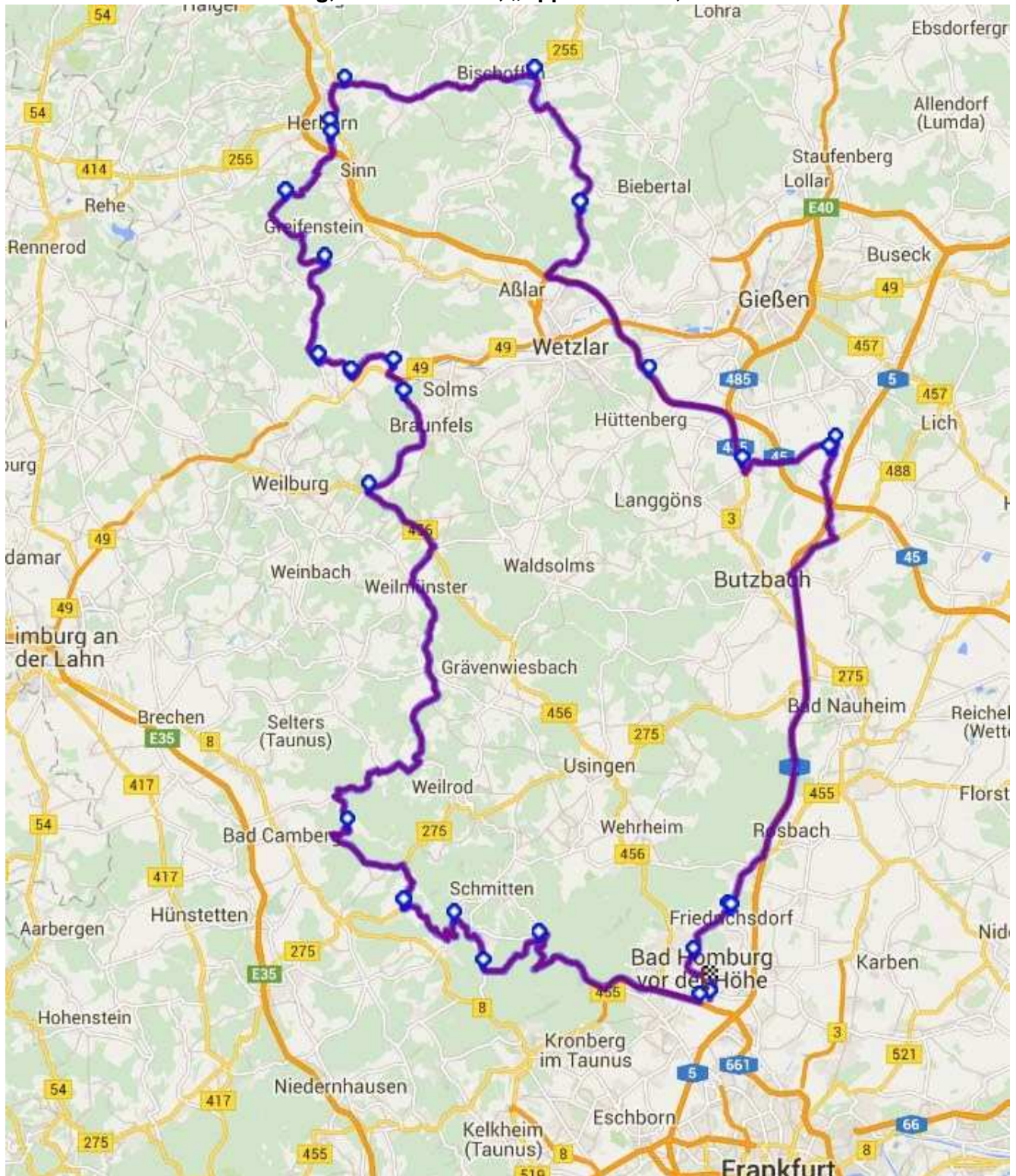
Viel Spaß,

Andi!

Tourenkarte für Samstag, den 10.10.2015, „Äppel Klauen“, 255 Km



Tourenkarte KURZ für Samstag, den 10.10.2015, „Äpfel Klauen“, 207 Km



Wir treffen uns am Sonntag den 11.10. um 10 Uhr im Switchboard zum Frühstück und anschließend Kuchen backen. Voraussichtlich backen wir 2 Bleche mit Apfelkuchen nach u.a. Rezept, die wir danach dem Switchboard übergeben für den Café-Nachmittag am gleichen Tag! (Weitere Bäcker mit anderen Rezepten sind willkommen!)

Apfelkuchen sehr fein

		Grundrezept	Hochrechnung	Hochrechnung
	Einheit	Springform Ø 26 cm	1 Blech 37 x 24,5 cm	2 Bleche 37 x 24,5 cm
Fläche	Cm ²	531	907	1814
Größenfaktor	-	1	1,7	3,4
Butter	g	125	215	430
Zucker	g	125	215	430
Vanilin	Pkt.	1	2	4
Salz	Briese	1	2	4
Zitronenaroma	Tropfen	4	7	14
Eier	Stk.	3	5	10
Weizenmehl	g	400	680	1360
Backpulver	gestr. TL	2	3,5	7
Milch	EL	2	3,5	7
Apfel	Halbe Stk.	7	12	24
Marzipan	Pkt.	1	1	1
Mandeln gehob.	Pkt.	1	1	1
Aprikosenmarmelade	Glas	1	1	1

Klaus´ s Apfelkuchen!

Grundrezept für Apfelkuchen für eine die Springform (Ø 26 cm oder 28 cm)

Zutaten: etwas Fett für die Form

Rührteig: 125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
½ Rö. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Milch

Belag: 750 g Äpfel, z. B. Elstar

Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und mehrmals der Länge nach einritzen.
Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft: etwa 160°C

Rührteig: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

Die halbierten Äpfel auf der Unterseite das ausgeholte Kerngehäuse mit Marzipan füllen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min., danach den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Glasur: Den Kuchen nach dem Backen umgehend mit Grand Manier beträufeln und mit einer Glasur aus mit heißem Wasser verdünnter Aprikosenmarmalade bepinseln und mit fettfrei angerösteten Mandelblättchen bestreuen.