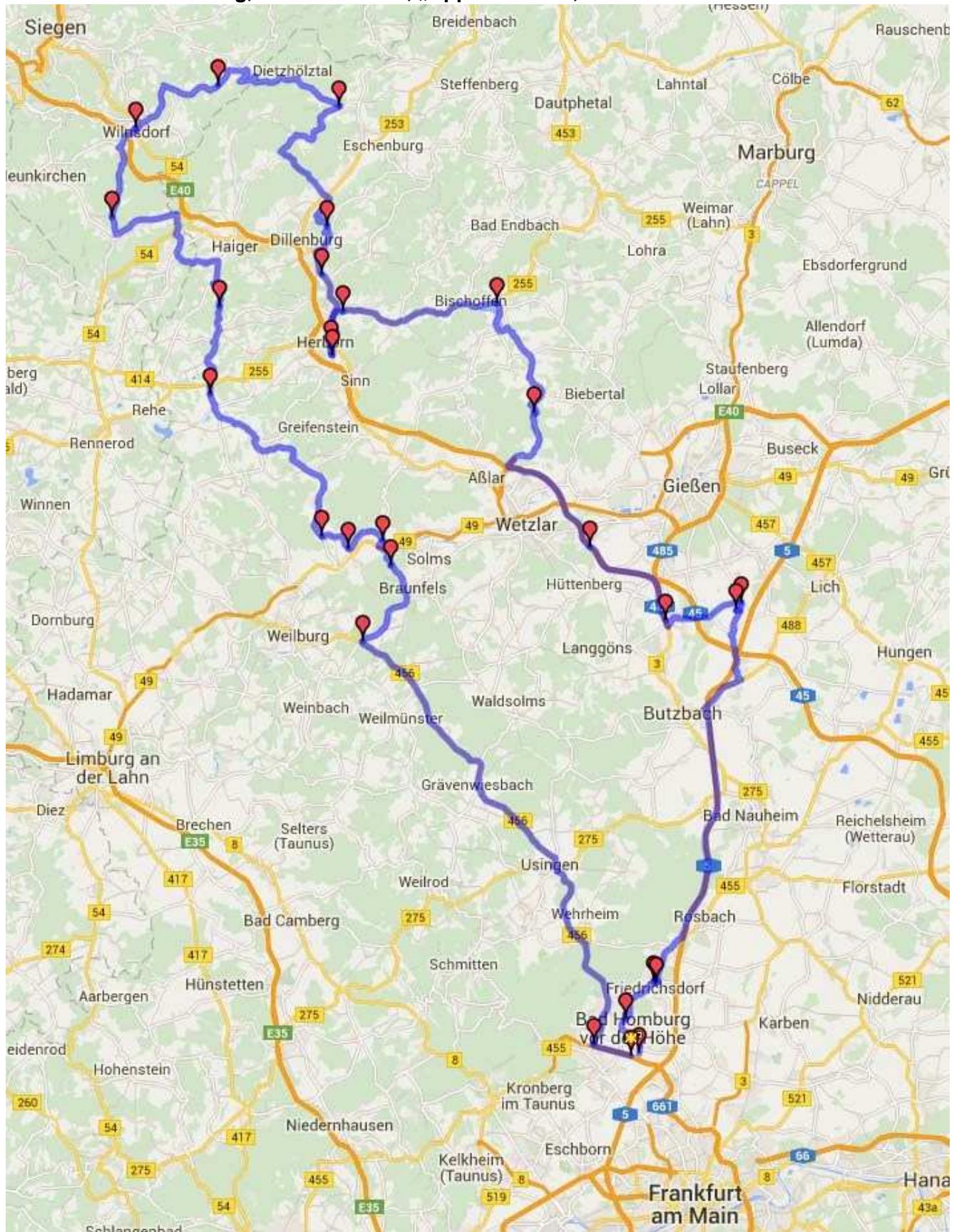


# „Äppel klauen und Kuchen backen!“ Samstag 10.10.2015

<b>Treff:</b>	10:00 Uhr	A661, ARAL Tankstelle „Bad Homburg Nord“, Richtung Feldberg	
<b>Tour:</b>		<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>	
<b>Mittag:</b>	12:30 Uhr	Brauhaus Gutshof, Zum Gutshof 1, 35745 Herborn, 02772 / 57 56 99-0, <a href="http://www.brauhaus-gutshof.de">www.brauhaus-gutshof.de</a>	
<b>Tanken:</b>		direkt nach dem Mittag: Bell Oil Station, Konrad-Adenauer-Str 25, 35745 Herborn, bellersheim.de, Tel: 02772 / 575 291	
<b>Kaffee &amp; Abschied:</b>	16:30 Uhr	Café Klatsch, Hugenottenstraße 98, 61381 Friedrichsdorf, Tel: 06172 / 71740, <a href="http://www.mein-klatsch.de">www.mein-klatsch.de</a>	
<b>Strecken:</b>	Treff ⇒ Mittag:	ca. 135 Km	
	Mittag ⇒ Kaffee:	ca. 60 Km	
	Kaffee ⇒ Abschied	ca. 60 Km	
<b>Guides:</b>	 <b>S P O R T I V</b>	Andi W.	0160 / 976 256 44
	 <b>F L Ü S S I G</b>	Andi	0173 / 322 51 08
	 <b>R E L A X T</b>	Andi K.	0163 / 2 77 605

*Viel Spaß,**Audi!*

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



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



Wir treffen uns am Sonntag den 11.10. um 10 Uhr im Switchboard zum Frühstück und anschließendem 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 <sup>2</sup>	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 ( $\varnothing$  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  
 $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Min. auf höchster Stufe untermischen. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermischen. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

Die halbierten Äpfel auf der Unterseite das ausgehöhlte 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 Aprikosenmarmelade bepinseln und mit fettfrei angerösteten Mandelblättchen bestreuen.