

### Kuchen Grundrezept für eine Springform

200g Zucker, 200g Mehl, 200g Butter, 2 Eier, ½ Backpulver, 1 P. Vanillezucker, Zimt und Zucker zum Bestreuen, Mandelblättchen, 800g Pflaumen oder Zwetschen.

Pflaumenkuchen: Aus den Zutaten einen schönen Rührteig herstellen. 800g Pflaumen oder Zwetschen vierteln und unter den Teig heben. In die Form geben, mit Zimt, Zucker und Mandelblättchen bestreuen. Bei 180°C, Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen.

Wenn Sie mögen, können Sie auch noch ca. 100g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln in den Teig geben. Den muss man dann aber mit 2-3 El Milch ein wenig geschmeidiger machen.

Dieses Rezept lässt sich auch hervorragend für einen leckeren Kirsch- und oder Apfelkuchen einsetzen...

Und wir freuen uns, nach langer Apfelpause wieder an Bord zu sein und grüßen ganz herzlich aus dem Alten Lande, Familie zum Felde und die ganze Bande

# September



Das Apfelblatt

Die Natur wird dadurch beherrscht, dass man ihr gehorcht.

*Sir Francis Bacon*





### Die Spannung steigt:

Jetzt, so kurz vor der Haupternte, sind wir gespannt ob alles gelingt. Der Schöpfer hat uns mit tollen Gaben beschenkt. Es hängt eine tolle Ernte an den Bäumen und es gilt jetzt in 6 Wochen alles zu ernten und sicher ins Lager zu bringen. Ähnlich wie in 2014 sind die Apfelbäume mit vielen Früchten beladen und sie leuchten in der Sonne, so dass ich gleich reinbeißen möchte.

Fast alle Erntehelfer sind schon da. Immer wieder eine schöne Begegnung, wenn sie sich nach einem Jahr hier treffen und erst mal viel zu erzählen haben. Jeder hat das Jahr anders erlebt und weiß viel zu berichten. Auch wenn sich viele von ihnen sonst nicht sehen, so ist die Gemeinschaft doch spürbar.

Was gibt es Neues, wieviel Arbeit gibt es, sind alle wieder da und natürlich wie wird das Wetter.....



Ja, es gibt Neues von unserem Obsthof zu berichten. So haben wir unsere Sortiermaschine aufgerüstet und mit einer neuen Wasserbefüllung versehen, um noch schonender zu sortieren und – die Äpfel dürfen im warmen! Wasser baden. Mit dem warmen Wasser können wir die Abwehrkräfte der Äpfel stärken.

Der Effekt entsteht durch eine Reaktion der Früchte auf den Temperaturreiz. Nach der Anwendung kann der Apfel von sich aus gegen evtl. Pilzsporen kämpfen. Es ist ein natürlicher Vorgang, den wir nur unterstützen. Die Temperatur des Wassers liegt bei ca. 52°C. Das beeinträchtigt allerdings in keiner Weise den Vitamin C-Gehalt. *Heinrich*

