



HEIKES REZEPT

APFELSCHLUPFER

150g Butter, 150g Zucker, 3 Eier, 200g Mehl, 10g Backpulver, 10g Vanillezucker, Salz, etwas Milch, 1kg Äpfel, Puderzucker

Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Eier, eine Prise Salz und den Vanillezucker untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver verbinden und unter die Masse rühren. Bei Bedarf etwas Milch dazugeben. Die Äpfel schälen und vierteln. Den Teig in eine gefettete Springform geben. Die Äpfel mit dem „Rücken“ nach oben auf den Teig setzen, dabei am äußeren Rand beginnen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 45 Minuten backen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben. Geschlagene Sahne ist ein Muss ...

Alle lieben Wünsche sendet *Familie zum Felde* aus dem Alten Lande und die ganze Bande.

DAS APFELBLATT

FEBRUAR 2018

Die Geschichte wiederholt sich, solange wir nicht daraus lernen.

02go





WINTERZEIT ...

MIT FRÜHLING AN DEN BÄUMEN?

.....

... Ich hatte morgens wiederholt das Gefühl, die Natur erwacht wirklich schon. Die Meisen waren schon am Singen und die Knospen der Bäume werden dicker. Ich hoffe nicht, dass es so bleibt. Einen Einfluss darauf haben wir indirekt. Nur wir alle können mit unserem Tun ein wenig ändern. Auch wenn wir im Norden manchmal davon profitieren, dass die Erderwärmung uns mehr Wärme bringt, so glaube ich bei all den Wetterkapriolen doch, so geht es nicht weiter.

Noch ruhen die meisten Schnittarbeiten in unseren Apfelanlagen, aber das ist nur die Ruhe vor dem Sturm. Wir haben es uns angewöhnt, unsere Anlagen erst im März und April zu schnei-

den, weil wir dann besser sehen können, wie stark die einzelnen Bäume blühen wollen. Dadurch können wir viel besser auf jeden einzelnen eingehen. Der Schnitt ist die erste Maßnahme, um für die kommende Ernte schon mal den Ertrag zu regulieren. Die wichtige Regulierung des Ertrages sorgt nicht nur für ein gutes Gleichgewicht zwischen Trieb und Frucht, sondern auch dafür, dass die Bäume im nächsten Jahr wieder blühen und die Äpfel im Herbst auch gut schmecken werden. Natürlich ist das immer nur ein Herantasten, denn keiner von uns weiß jetzt schon, ob es ein warmer oder kalter Sommer wird.

Hauptsache, es gibt Äpfel! Auch wenn es einmal zu viele Früchte werden, so ist das immer besser, als zu wenig. Bei zu vielen Früchten können wir wenigstens noch immer mit der Handausdünnung dafür sorgen, dass die Äpfel gut schmecken und ausreichend Platz haben, um sich gut zu färben.

Heinrich

