



## HEIKES REZEPT

### HERBST-CRUMBLE

350g Dinkelmehl, 300g Butter, auch vegane, 100g Ihrer Lieblingsnüsse (gehackt), 100g kernige Haferflocken, 3 säuerliche Äpfel, 3 Birnen, ½ Zitrone, 1 EL Agavendicksaft, Zimt und 150g Zucker.

200g Butter und 100g Zucker schaumig schlagen und 300g Mehl in den Teig kneten. Eine Backform fetten, den Teig hineindrücken und einen kleinen Rand hochziehen. Das

Obst schälen und in Stücke schneiden. Den Zitronensaft, Agavendicksaft und 1/2 TL Zimt mit dem Obst mischen und auf dem Teig verteilen. Die Nüsse darübergeben.

Für die Streusel: 50g Zucker, 100g Butter, 50g Mehl, etwas Zimt und die Haferflocken verkneten. Als Streusel über den Kuchen bröseln. Bei 180°C ca. 30 Min goldbraun backen.

Guten Genuss und ganz herzliche Grüße von der ganzen Bande. *Ihre zum Feldes*

## DAS APFELBLATT

OKTOBER 2017

Denn es ist gut, wenn uns die verrinnende Zeit nicht als etwas erscheint, das uns verbraucht, sondern als etwas, das uns vollendet.

Die Stadt in der Wüste





## DIE NEUE AZUBINE

KINDER, WIE DIE ZEIT VERGEHT

.....  
Rieke, unsere „Kleine“, hat im August eine Ausbildung zur Gärtnerin, Fachrichtung Obstbau begonnen.

Sie ist voller Elan und Begeisterung beim Obstbau-Versuchsring in Jork Moorende gestartet.

Wir wünschen ihr viel Freude und Erfüllung mit dem neuen Weg.

*Heike*

Die Ernte ist schwierig und die Sonne fehlt uns sehr in diesem Jahr. Die Böden sind immer noch nass und die Fahrgassen haben schon Spuren. Die Bodenverdichtungen, die sich daraus ergeben, werden uns in den kommenden Jahren noch beschäftigen. Die beste Hilfe wäre ein längerer Frost im Winter. Dadurch werden die verdichteten Strukturen aufgebrochen und die Kapillare können sich neu bilden.

Umso mehr freuen wir uns über die meist rotbäckigen „Vitaminbomben“, die wir in unseren Kisten nach Hause fahren dürfen. *Heinrich*

