



HEIKES REZEPT



APFEL-STERNENHIMMEL

300g Mehl, 175g Butter, 125g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Ei,
1kg Äpfel, 1EL Zitronensaft, 1TL Zimt, 3EL Speisestärke

Mehl, Butter, 100g Zucker und das Ei zu einem Teig verkneten.
Springform (26cm) mit Backpapier auslegen und den Rand
einfetten. 2/3 des Teiges in die Form drücken, einen Rand hoch-
ziehen. Den Boden mit einer Gabel einstechen, kaltstellen. Die
Äpfel schälen, raspeln und mit Zitronensaft, Speisestärke, Zimt
und 25g Zucker vermengen. Die Apfelfüllung auf dem Boden
verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, Sterne ausstechen und
verteilen. Bei 180°C ca. 45 Min. backen, abkühlen lassen und mit
Puderzucker beschneien ... Eine leckere Adventszeit wünschen

Ihre zum Feldes, unsere beiden Deerns und die ganze Bande ...

DAS APFELBLATT

DEZEMBER 2018

Wenn der Wind des Wandels
weht, bauen die einen
Schutzmauern, die anderen
Windmühlen.

Weisheit aus China





ADVENT, ADVENT

SCHON WIEDER EIN JAHR RUM

Der erste Frost hat die Blätter von den Bäumen geholt und ich kann mich nach dem langen und trockenen Sommer nur schwer an die Kälte und Dunkelheit gewöhnen. Auch jetzt ist es noch immer trocken im Boden, so dass wir ohne Probleme die Rodungen und Pflanzungen vorbereiten können.

Gepflanzt werden Antares, Santana, Summercrisp und Sweetango. Alles Sorten, die den Anforderungen der heutigen Zeit sehr entsprechen. Hoffen wir, dass auch in 10 Jahren die Kunden diese Äpfel immer noch schätzen. Einige dieser Sorten sind heute noch völlig unbekannt, aber ich finde sie sehr toll

und für uns eine Bereicherung. Gerade die Kunden, die süße, knackige Äpfel lieben, werden ihre Freude daran haben. Denn allen Beteuerungen zum Trotz werden die alten Apfelsorten immer weniger nachgefragt.

Heinrich

Am 21.12. ist unser letzter Markttag.
Mit ganz lieben Grüßen und Wünschen
für einen schönen, letzten Monat in
diesem Jahr, verabschieden wir uns bis
zum 04.01.2019.

