

Leckere Kuchen sind garantiert, und die Jury hat die Qual der Wahl

Apfel-Picknick startet am Sonntag mit viel Programm

Bietzen. Hoch über Merzig schweift der Blick über das idyllische Saartal. Am 11. September startet das Obstgut Klosterberg die Apfel-Selbstpflück-Aktion, die bis zum 30. Oktober, täglich von zehn bis 18 Uhr, für Besucher möglich ist. Der Start in die Saison wird mit dem Apfelernte-Picknick zünftig gefeiert: Mit den Besitzern des herrlichen Anwesens, Anita und Thomas Ripplinger vom Obstgut Klosterberg, haben Marianne Lorrng und Ellen Schreiner wieder Apfelpflücker-Picknick vorbereitet – mittlerweile das dritte dieser Art. Schließlich wollte man für die herrlichen Streuobstwiesen und die Äppelkischd, für die die Region bekannt sei, werben. Und viele Besucher aus nah und fern würden diese Chance nutzen, die wunderschöne

Gegend zu genießen, frische Luft zu atmen und sich mit dem Obst zu versorgen, sagt Thomas Ripplinger.

Natürlich haben die Gastgeber zum Auftakt der Saison ein buntes Programm organisiert. Ein Frühschoppenkonzert mit der Eurodancing-Band steht auf dem Plan, Clown Lolek wird seine Späßchen treiben, Ponys traben durch die Apfelplantage. Zudem wird ein herbstlicher Markt und ein Apfelkuchen-Wettbewerb mit prominenter Jury versprochen. Weil es derart viele köstliche Varianten gibt, haben die Gastgeber einen Wettbewerb ausgelobt: „Wer backt den besten Apfelkuchen?“ lautet die Frage, bei der die Jury die Qual der Wahl haben dürfte. Am frühen Nachmittag soll die Entscheidung fallen. *red*

AUF EINEN BLICK

Die Siegerrezepte des Apfelkuchen-Wettbewerbs 2004:

Erster Platz: Apfeltorte mit Calvadossahne (von Ruth Klein, Merzig); Mürbe-teig: 220 Gramm Mehl, ein Teelöffel Backpulver, 150 Gramm Butter oder Margarine 70 Gramm Zucker, ein Ei, Zutaten mischen und verkneten, sofort in eine Springform geben, Rand drei Zentimeter hochziehen. Füllung: $\frac{3}{4}$ Liter Apfelsaft, zwei Esslöffel Calvados, 200 Gramm Zucker, fünf säuerliche Äpfel, zwei Päckchen Vanillepudding, Apfelsaft und Calvados mit 200 Gramm Zucker zum Kochen bringen, die fein geschnittenen Äpfel dünsten. Mit den beiden Vanillepudding binden, erkalten lassen, auf den Teig füllen. 50 Minuten bei ca. 180 Grad backen. In der Form erkalten lassen. Dekoration: 300 ml Sahne drei Teelöffel Zucker, drei Esslöffel Calvados, $\frac{1}{2}$ Päckchen Gelierpulver, Sahne mit dem Zucker aufschlagen, Calvados zugeben, mit Gelierpulver vermischen, über den erkalteten Kuchen geben. 2 Stunden kaltstellen, Zierde: getrocknete Apfelstücken, Schokoraspeln oder Zimt.

Zweiter Platz Apfelkuchen auf Hefeteig (von Theresia Reinert, Merzig), Hefeteig: 500 Gramm Mehl, zwei Esslöffel Zucker, eine Prise Salz, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe, 50 Gramm Margarine, vier bis fünf Äpfel je nach Größe, Soße: $\frac{1}{8}$ Liter Sahne, zwei Eier, ein Päckchen Soßenpulver (Vanillesoße), 125 Gramm Zucker, Teig: Hefe und Zucker werden mit zwei Esslöffel lauwarmen Milch angerührt und aufgehen lassen. Mehl, Zucker, Salz und restliche Milch werden in einer Schüssel vermischt, die aufgegan-gene Hefemischung wird untergemischt und verrührt, bis der Teig schwer vom Löffel fällt, den Teig so lange geschlagen, bis er Blasen schlägt, an warmen Ort aufgehen lassen, ausrollen, auf ein Blech legen, Rand andrücken und mit Eigelb bestreichen. Die Äpfel schälen, schneiden und auflegen und im Ofen 10 Minuten bei 200 Grad vorbacken. Soße $\frac{1}{8}$ Liter Sahne, 2 Eier, 1 Päckchen Soßenpulver und 125 g Zucker gut verrühren und auf den Kuchen verteilen.

Dritter Platz: Tiroler Apfelkuchen (von Lidia Jirmann, Merzig): 300 Gramm Tiefkühl-Blätterteig, ein Kilo säuerliche Äpfel, Zitronensaft, 150 Gramm Zucker, 40 Gramm grob gehackte Sultaninen, 40 Gramm gehackte Mandeln, Messerspitze Zimt, zwei Eier, 125 ml Milch, Blätterteig auftauen, auf be-mehlter Fläche ausrollen, Blech mit Backpapier auslegen, Teig darauf geben. Äpfel schälen, in Spaten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel, 100 Gramm Zucker, Sultaninen, Mandeln und Zimt vermischen, auf Teig verteilen. Eier, Milch, 50 Gramm Zucker verrühren, auf die Apfelmasse geben. Circa. 40 Minuten bei 220 Grad backen, mit Zucker und Zimt bestreuen. *red*