

SPD Ortsverein Mainhausen, Samstag, 3. Oktober 2020

Heute würden wir uns beim Kartoffelfeuer am Mainflinger Badensee sehen, wenn nicht.....

Das Datum 3. Oktober ist mittlerweile fest im Mainhäuser Vereinskalendar für das Kartoffelfeuer der SPD Mainhausen etabliert. Die herbstliche Veranstaltung hat in den letzten Jahren immer sehr viele Besucherinnen und Besucher – oft bei wunderschönem Spätsommerwetter – an den Badensee Mainflingen gelockt. Bei selbstgemachter Kartoffelsuppe, Kartoffelpuffern und einer reichhaltigen Auswahl an Kuchen konnten die Besucherinnen und Besucher das Ambiente am Lagerfeuer genießen.

Apfelstreusel

(Ergibt zwei runde Kuchen 28cm)

Zutatenliste:

Zutaten (Teig):

400 g Mehl
60 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
ca 100 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe

Zutaten (Belag):

400 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
1,5 kg Äpfel
½ TL Zimt

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen und darin die in lauwarmen Milch und einem TL Zucker gelöste Hefe gießen. An einem warmen Ort zugedeckt 20 min. gehen lassen. Zerlassene Butter, Ei und Zucker hinzu geben und kneten. Teig wiederum 30 min. gehen lassen.

Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt vermengen und die zerlassene Butter darüber gießen. Gut mischen und auskühlen lassen.

Den Teig auf zwei runde Formen verteilen und den Rand hochziehen. Die geschälten und geschnittenen Äpfel auf dem Teig verteilen, Streusel verteilen. Nochmals 20-25 min. gehen lassen.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Schweren Herzens haben wir uns aber in diesem Jahr aufgrund der wieder angestiegenen Infektionszahlen dazu entscheiden müssen, das beliebte Fest abzusagen.

Um allen treuen Gästen den Feiertag trotzdem ein wenig zu versüßen, gibt es heute ein Rezept für einen leckeren Apfel-Streusel-Kuchen – diesmal zum Selbstbacken.



www.spd-mainhausen.de

SPD Mainhausen, V.i.S.d.P. Gisela Schobbe, Schillerstraße 68, 63533 Mainhausen