

SPD Mainhausen lädt ein ...

SPD KARTOFFELFEUER

(findet bei jedem Wetter statt!)

03. Oktober 2016
ab 15.00 Uhr
am Badesee Mainflingen

Kaffee und
leckere jahreszeitliche Kuchen
Kartoffelsuppe mit Würstchen
Kartoffelpuffer mit
Apfelmus oder Knobi Dip
Würstchen mit Brot



Lagerfeuer, Bootsfahrten
& Stockbrot

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

DER WÜRFEL BLEIBT
MAINHAUSENGERECHT!



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 lauwarme 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.

Die SPD Mainhausen wünscht guten Appetit!

Vielen Dank an die Freiwillige Feuerwehr Mainflingen und an die DLRG Mainflingen für die Unterstützung!