

## Der Sommerhit beim Wengertfescht 2015

### **Bali**

Eiswürfel  
1-2 Basilikumblätter (leicht andrücken damit sich der Duft entfaltet)  
1/3 Bali-Limonade (Rezept siehe unten)  
2/3 spritziges Mineralwasser  
1 Limettenscheibe

### **BaliSe**

Eiswürfel  
1-2 Basilikumblätter (leicht andrücken damit sich der Duft entfaltet)  
1/3 Bali-Limonade (Rezept siehe unten)  
1/3 spritziges Mineralwasser  
1/3 trockener Sekt  
1 Limettenscheibe

### **Basilikum-Limetten-Ingwer-Limonade**

15 gr. Ingwer Ingwer schälen und in hauchdünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden  
100 gr. Zucker Alles bis zum Sieden erhitzen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen  
250 ml Wasser Dann durch ein Passiertuch oder ein Passiersieb oder durch einen Papier-Teebeutel filtern  
60 ml Limettensaft In den erkalteten Ingwersud geben  
20 gr. Basilikumblätter In den Mixer geben, kurz mixen  
250 ml kaltes Wasser Dann durch ein Passiertuch oder ein Passiersieb oder durch einen Papier-Teebeutel filtern  
Abrieb ½ Zitrone (unbehandelt) Nicht zu lange mixen, sonst verliert der Basilikum seine intensive grüne Farbe

Alles mischen und kalt stellen.  
Optimal: Basilikum erst kurz vor dem Genuss mixen.  
Hält sich im Kühlschrank ein paar Tage, verliert aber ziemlich schnell die kräftige grüne Farbe.  
Da der Basilikum-Sud nicht erhitzt wird, ist die Haltbarkeit begrenzt. (Beim Erhitzen verliert er die kräftige Farbe.)

### **Bald beginnt die Apfel-Saison...**

Hier ein paar Ideen, welche Köstlichkeiten mit Äpfeln hergestellt werden können:

### **Apfelchips in der schwäbischen „Spar“-Variante**

Säuerliche Äpfel, Kerngehäuse ausstechen und ungeschält auf einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft bepinseln, dann werden sie nicht so braun. Entweder auf einem mit Backpapier ausgelegten Kuchengitter auf den warmen Heizkörper oder auf den Kachelofen legen oder auf dünne Holzstäbe locker auffädeln, alles aufhängen und über der Heizung oder dem Ofen trocknen lassen.

Mit dieser Methode kann man sich den Stromverbrauch des Dörrapparats und/oder des Backofens sparen ☺☺☺☺

### **Besonders lecker: Apfel-Crumble**

1 kg Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
250 gr. grob gehackte/gemahlene Nüsse oder Mandeln  
125 gr. Mehl  
175 gr. weiche Butter  
175 gr. Zucker  
2 Vanillezucker

Gemahlene Nüsse, Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker krümelig verkneten.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Eine Auflaufform (ca. 26 x 20 cm) fetten, Apfelstücke darauf verteilen. Mit den Nuss-Streuseln bedecken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° C/ Umluft: 150 °C im unteren Drittel ca. 30-40 Minuten backen

**Crumble** (dt.: *Krümel*) ist eine Nachspeise der englischen und US-amerikanischen Küche. Dabei handelt es sich um mit Streuseln überbackene Früchte (z.B. Äpfel, Rhabarber, Zwetschgen oder Birnen, es eignen sich eigentlich fast alle Obstsorten). Typischerweise werden Crumbles warm serviert und mit Vanillesauce oder Speiseeis verzehrt.

## **Termine, Termin, Termin, Termine**

**02.09.2015 Kinderferienprogramm** der Gemeinde Frickenhausen am VOGL-Schuppen  
Bau eines Schmetterlingshauses mit Susanne Langer und Jutta Eberspächer und unserem VOGL-Holzprofi-Team.

**18.09.2015 + 25.09.2015 Cocktailkurs** um 19.30 Uhr im ev. Gemeindehaus Linsenhofen. Beide Kurse sind ausgebucht, aber auf der Wartelisten gibt es noch ein paar Plätze (Info bei Jutta Blaschke, Telefon 07022-943460

**20.09.2015 VOGL-Ausflug** – Abfahrt um 8.30 Uhr am EDEKA-Parkplatz Linsenhofen. Beide Busse sind ausgebucht. Falls jemand doch nicht mitkommen kann, bitte frühzeitige Info an uns, damit Wartelisten-Teilnehmer informiert werden können. (07025-842682 Markus Trost)

**28.11.2015 Schnittkurs** um 13.30 Uhr „An der Stelle“ im Kutzenbach gegenüber dem alten Auffüllplatz. Da der Winterschnittkurs zum Jahresbeginn wegen schlechtem Wetter ausfallen musste, holen wir diesen Termin hiermit nach.

**02.01.2016 Traditioneller Winterschnittkurs.** Ort und Uhrzeit werden noch im Mitteilungsblatt und auf unserer Homepage veröffentlicht.

**22.01.2016 Jahreshauptversammlung.** Einladung zur Hauptversammlung erfolgt wie immer rechtzeitig und schriftlich.

**18.09.2016 VOGL-Ausflug** – Ausschreibung und Einladung wird frühestmöglich an alle VOGL-Mitglieder verschickt werden.

**November 2016 Linsenhöfer Genusstag** – die VOGL-Ausschuss-Mitglieder haben beschlossen, auch im Jahr 2016 wieder einen Linsenhöfer Genusstag zu organisieren. Wir werden rechtzeitig alle Mitglieder über den genauen Zeitpunkt und alles Drumherum informieren.

Wie auch schon bisher: Jedes VOGL-Mitglied kann seine selbst hergestellten Produkte in tollem Ambiente beim Linsenhöfer Genusstag zum Verkauf anbieten.

## **VOGL-Homepage**

Alles rund um den VOGL Linsenhofen e.V., Berichte über die Aktivitäten des VOGLs und alle Termine stehen auch auf unserer Homepage.  
<http://www.vogl-linsenhofen.de>

Impressum: Herausgeber –  
**Verein für Obstbau, Garten und Landschaft Linsenhofen e.V.** - 1.  
Vorsitzender Markus Trost, Richterstr. 1, 72636 Frickenhausen-Linsenhofen, Telefon 07025-842682, Email: [vo-gl.linsenhofen@web.de](mailto:vo-gl.linsenhofen@web.de)

Verantwortlich für den Inhalt des VOGL-Blättle: Markus Trost, Heiner Wohlfahrt, Jutta Eberspächer, Jutta Blaschke Druck: Eigendruck