

# Jürgen's und Ursula's Wanderkompass

## Busenberger Holzschuhpfad in der Südwestpfalz (413 m ü. NN. (Höhenmeter 493) (Anspruchsvolle Tour gute Kondition und Trittsicherheit erforderlich) mit Pfälzer Rieslingwein-Apfelkuchen aus Ursula's Backstube

(Busenberg - Bärenbrummerröhle- Felsen im Tannenwald -Ausblick Löffelsberg - Ausblick Bühlstein - Ausblick Puhlstein - St. Gertraud Kapelle- Weißensteiner Hof - Aussicht vom Heidenberg - Aussicht zum Drachenfels - Drachenfels-Hütte - Busenberg)





**DIE ERSTEN BOTEN DES HERBSTES HALTEN EINZUG  
DIE SCHWÄLBEN SAMMELN SICH  
MAN DENKT AN FEDERWEISE UND ZWIEBELKUCHEN  
ERKLIMMT DEN DRACHENFELS  
AUF DEM HOLZSCHUZZPFAD  
NACH GIPFELSTURM UND HERRLICHER KULISSE  
GENIESST MAN GERNE AUF DEM RÜCKWEG  
DIE NEUE ERNTE  
EINGEPACKT IN PFÄLZER RIESLING WEIN  
VERBUNDEN MIT TEIG UND NEUEN ÄPFELN  
KOMMT MAN ZUM FAZIT  
DAS GUTE LIEGT VOR DEINER TÜR  
MACH DIE AUGEN AUF  
UND SEH WAS DIE NATUR ZU BIETEN HAT  
SCHÄLE DIE ÄPFEL MIT EIGENER HAND  
PROBIERE BEIM EINFÜLLEN DES RIESLINGS EIN GLÄSCHEN  
BÄCKE DEN KUCHEN SELBST  
VERBUNDEN MIT DEM NATURERLEBNIS  
EINE HARMONIE, GENUSS UND LEBENSFREUDE PUR.  
(Jürgen Zwilling)**



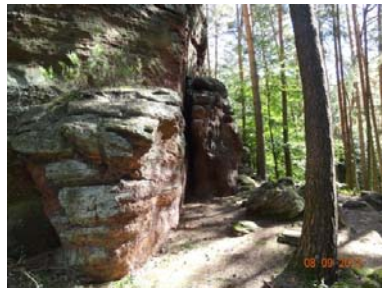
*Wir starten am 08.09.2012 in*



*und folgen*

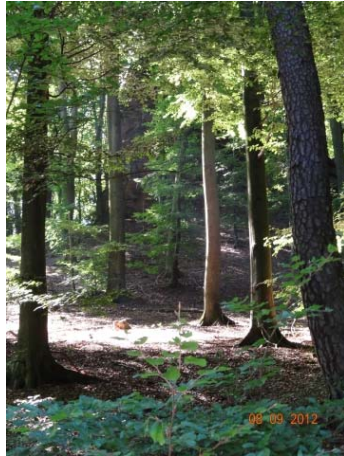




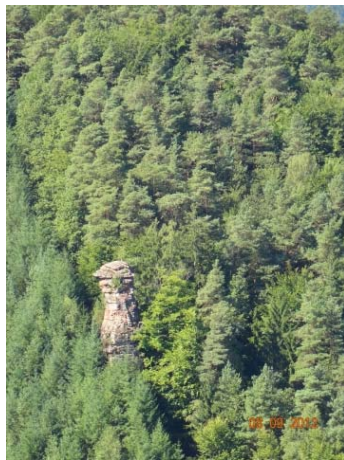














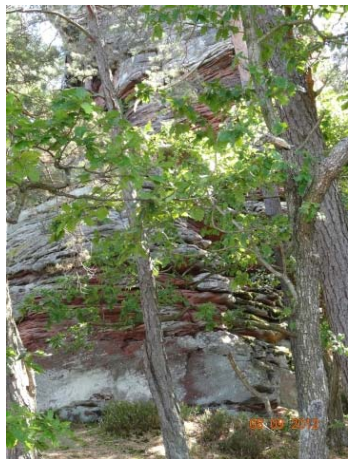
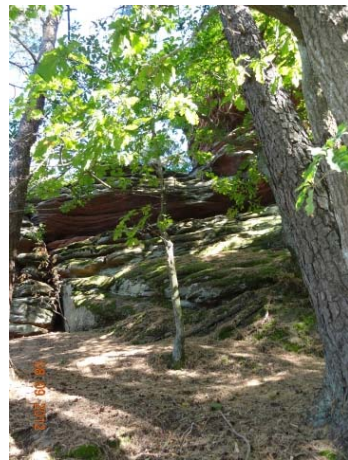




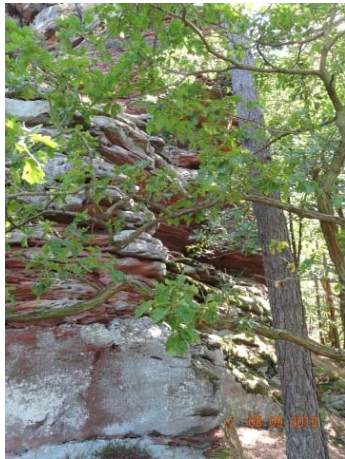








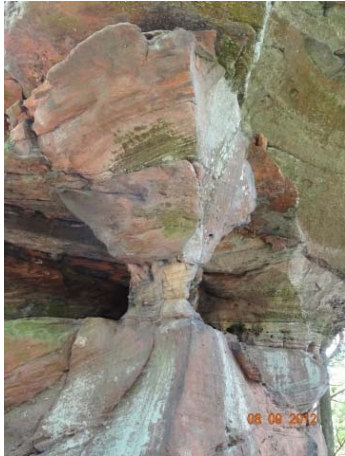




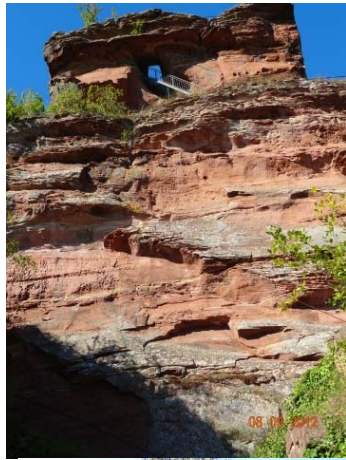






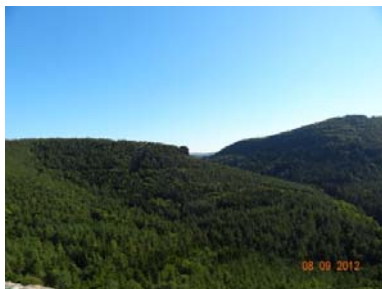
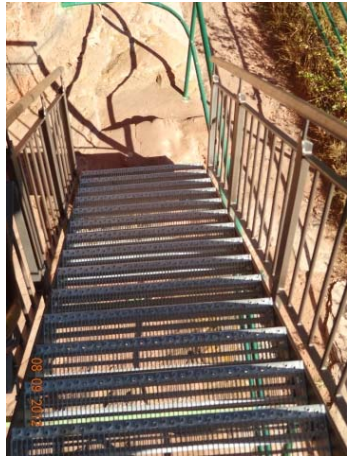
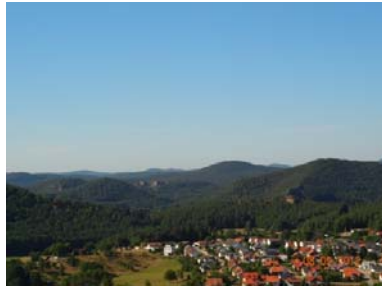
















*Zum Abschluss kehren wir ein in*

**Ursula's Backstube**

*und empfehlen*

*Pfälzer Rieslingwein Apfelkuchen*



## Rezept für eine Springform mit 28 cm Durchmesser

### TEIG:

**300 G MEHL**

**150 G BUTTER**

**100 G ZUCKER**

**1 EI**

**½ - PÄCKCHEN BACKPULVER**

**1 PRISE SALZ**

### FÜLLUNG:

**1 KG ÄPFEL (GESCHÄLT, ENTKERNT UND IN WÜRFEL GESCHNITTEN)**

**1 L HALBTROCKENEN WEISWEIN**

**250 G ZUCKER**

**3 PÄCKCHEN VANILLEPUDDING-PULVER**

### GARNIEREN:

**2-3 PÄCKCHEN SCHLAGSAHNE (250 G)**

**2-3 VANILLEZUCKER**

**100 - 150 G MANDELSTIFTE**



**DIE MANDELSTIFTE IM BACKOFFEN LEICHT RÖSTEN.**

**ALLE ZUTATEN FÜR DEN TEIG GRÜNDLICH MITEINANDER VERKNETEN. DEN TEIG ZU EINER KUGEL FORMEN UND IN FRISCHHALTERFOLIE GEWICKELT CA. 1 STUNDE KALTSTELLEN.**

**DEN WEIN (0,8 L ) MIT DEM ZUCKER AUFKOCHEN UND DIE ÄPFELN DARIN CA. 2 MINUTEN KOCHEN LASSEN. DAS PUDDINGPULVER MIT RESTLICHEN WEIN ANRÜHREN UND UNTER DIE ÄPFEL GEBEN. EINMAL KURZ AUFKOCHEN UND ETWAS ABKÜHLEN LASSEN.**

**EINE GEFETTETE SPRINGFORM MIT BACKPAPIER AUSLEGEN. DEN TEIG ZWISCHEN ZWEI FRISCHHALTERFOLIEN AUSROLLEN UND IN DER SPRINGFORM GEBEN, DABEI EINEN RAND FORMEN. TEIG MIT EINER GABEL MEHRMALS EINSTECHEN.**

**DIE APFELMASSE AUF DEN BODEN GEBEN UND DEN KUCHEN IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN (UMLUFT: CA. 140 ° C ), CA. 70 MINUTEN BACKEN.**

**DEN KUCHEN VÖLLIG ERKALTEN LASSEN, ERST DANN DEN RING ENTFERNEN. AM BESTEN EINEN TAG VOR DEM VERZEHR BACKEN.**

**DIE SAHNE MIT DEM VANILLEZUCKER AUF NIEDRIGE STUFE STEIF SCHLAGEN UND IN EINEN SPRITZBEUTEL MIT STERNTÜLLE FÜLLEN. DIE KUCHENOBERFLÄCHE NACH LUST UND LAUNE MIT SCHLAGSAHNE, MANDELN UND ..... GARNIEREN.**

(Ursula Zwilling)



Die Bilder können Sie einzeln auch noch einmal unter

<http://www.juergen-und-ursula-zwilling.de>  
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100001446625238>

ansehen.

Ergänzende Quellen: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt – keine Weitergabe oder Nutzung ohne schriftliche Zustimmung.

Haftungsausschluss: Die Tour beruht auf eigenen Wandererfahrungen und wurde sorgfältig bearbeitet und überprüft. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen uns, welche durch die Nutzung der angebotenen Information oder durch fehlerhafte oder unvollständige Informationen verursacht werden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Insbesondere schließen wir jede Haftung für den Fall aus, dass Nutzer die Streckbeschreibung fehl deuten und dadurch Schaden nehmen. Bitte informieren Sie sich daher vor jeder Tour über die Strecke beim örtlichen Verkehrsamt/Wanderverein oder an Hand von detaillierten Wanderkarten.

Haftungsausschluss: Das Rezept beruht auf eigenen Erfahrungen und wurde sorgfältig bearbeitet und überprüft. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen uns, welche durch die Nutzung der angebotenen Information oder durch fehlerhafte oder unvollständige Informationen verursacht werden, sind grundsätzlich ausgeschlossen..

Impressum: Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes Jürgen und Ursula Zwilling, Rubensallee 49, 55127 Mainz [juergenzwilling@auc-zwilling.de](mailto:juergenzwilling@auc-zwilling.de) oder [ursulazwilling@auc-zwilling.de](mailto:ursulazwilling@auc-zwilling.de) - Tel: 06131/73591 - Fax: 06131/7925

