

=====  
leipziger-allerlei.de - Newsletter  
=====

liebe Leserin,  
lieber Leser

der Herbst bietet viele Anlässe für kulinarische Höhepunkte. Wir sitzen wieder an festliche Kaffeetafeln, die ersten Stollen und Pfefferkuchen finden sich in den Regalen und es ist die Zeit für herbstliche Waldspaziergänge.

Was wäre schöner als ein würziger Kuchen aus heimischen Obst. Deshalb haben wir uns diesen Monat für ein leckeres Obstkuchen-Rezept entschieden. Über folgende weitere Themen wollen wir Sie in unserem Newsletter informieren:

1. Witzig: leipziger-allerlei.de auf Sächsisch?
2. Interessant: Heizplatte für Kaffeetassen
3. Lecker: Rezept des Monats
4. Ausblick: Was kommt Neues...

1. leipziger-allerlei.de auf Sächsisch?

leipziger-allerlei.de auf Sächsisch? Ein Projekt aus Heidelberg macht es möglich. Wirklich lustig, finden wir.

[http://unimut.fsk.uni-heidelberg.de/schwob?  
sax\\_url=http://www.leipziger-allerlei.de](http://unimut.fsk.uni-heidelberg.de/schwob?sax_url=http://www.leipziger-allerlei.de)

2. Interessant: Heizplatte für Kaffeetassen

Sie kennen das Problem - Sie haben sich einen Kaffee geholt, schon ist er nach ein paar Minuten am Arbeitsplatz kalt geworden und schmeckt nicht mehr. Dieses Problem hat die Firma MA Lifeware gelöst und einen USB CupWärmer entwickelt der seinen Strom aus dem USB Port bezieht und immerhin eine Temperatur von 85 C entwickelt. So bleibt Ihr Kaffee für 40 Minuten warm.

Bestellen können Sie den CupWärmer unter [www.ma-lifeware.com](http://www.ma-lifeware.com) oder als Sammelbestellung an [info@leipziger-allerlei.de](mailto:info@leipziger-allerlei.de)

3. Lecker: Rezept des Monats

Vielen Dank an Frau Barbara Furthmüller für dieses leckere Backrezept:

Apfeltorte Tatin aus Bocuse à la carte.

Sie brauchen:

125 g Mehl  
etwas Salz  
Zucker  
275 g Butter  
1 Eigelb  
Wasser  
1 1/2 kg Säuerliche Äpfel

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, mit Salz und einem Esslöffel Zucker mischen. 75 g Butter dazugeben und den Teig mit den Händen verbröseln. Eigelb und Wasser dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in eine feuerfeste, runde Form geben, mit 200 g Butter und 300 g Zucker gleichmäßig bedecken.

Die Äpfel bei mittlerer Hitze 5 Minuten im Ofen braten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Er soll den Durchmesser der Backform haben.

Die Äpfel vom Feuer nehmen und mit dem Teig abdecken.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, herausnehmen, auf einen Teller stürzen und kalt oder warm servieren.

Guten Appetit!

Sie finden das Rezept auch unter:

<http://www.leipziger-allerlei.de>

4. Ausblick: Was kommt Neues...

Haben Sie schon unser Fischlexikon besucht? Sie finden es unter [www.leipziger-allerlei.de/fischlexikon](http://www.leipziger-allerlei.de/fischlexikon) .

Für den nächsten Monat haben wir uns ein Bewertung der TV Kochsendungen im deutschen Fernsehen vorgenommen.

Bis dahin alles Gute

Ihre Katrin Oeser