

«ptAnrede»

«Vorname» «Name»

«Adresse1»

«PLZ» «Ort»

Sehr geehrte «ptAnrede» «Titel»«Name»,

beiliegend senden wir Ihnen den Einsatzplan für die **44.** Woche.
Montag, 27. Oktober 2025, bis Sonntag, 02. November 2025.

Mit freundlichen Grüßen
Barbara Apelt

Bei Erkrankungen, auftretenden Staus usw. kann es zu Abweichungen der Einsatzzeiten kommen.

Wir bitten daher um Ihr Verständnis.

Folgende Kolleg*innen im Urlaub:

Klaucke, Matthias (Mo-Fr) / Derle, Ronny/Diana (Mo-Di) / Kliner, Marianne (Mo-Fr) /
Prüß, Felora (Mo-Fr) / Schulenburg, Janina (Mo-Fr)

Zur Herbstzeit: Ein klassisches Apfelkuchen Rezept !



Zutaten:

3	Äpfel
150 g	Butter oder Margarine
150 g	Zucker
2	Bio Eier (Gr. M)
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
250 g	Mehl oder Dinkelmehl
3 TL	Backpulver
5 EL	Milch
	Salz
(zum Bestäuben)	Puderzucker



①

Äpfel schälen,
Fruchtfleisch in
Würfel schneiden.
Beiseite legen.

Fett, Zucker und
Salz weißcremig
aufschlagen. Eier
nacheinander
unterrühren.

②

Puddingpulver, Mehl und Backpulver
mischen. Mehl-Mischung und Milch
abwechselnd unter den Teig heben. Äpfel
unter den Teig heben. Teig in eine
gefettete, mit Mehl ausgestäubte
Springform (26 cm Ø) geben und glatt
streichen. Im vorgeheizten Backofen
(Ober-/Unterhitze: 175 °C/ Umluft: 150
°C) ca. 45 Minuten backen.

③

Apfelkuchen aus
dem Ofen
nehmen, auf
einem
Kuchengitter
auskühlen
lassen und aus
der Form lösen.
Mit Puderzucker
bestäuben.