

Apple Pie

Verführung auf Englisch.

Am besten schmeckt der Apple Pie warm, mit cremiger Vanilleglace, aber auch kalt mit Caramelglace.

Hauptsache frisch. Aussen knusprig, innen saftig.

Zutaten

für eine Form von 26 cm ø

Teig

450g Mehl
60g Zucker
1 Prise Salz
200g kalte Butter
125ml kaltes Wasser

Füllung

100g Caramelbonbons, weich
1kg Äpfel
1 Pkg. Vanillezucker
50g Mandeln, gemahlen
1 Vanilleschote, nur Samen
1 TL Zimt
2 EL Zitronensaft
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 1 Stunde kühlen
+ etwa 45 Minuten backen

- 1 Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.
- 2 Caramelbonbons grob hacken. Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Füllung gut vermengen.
- 3 Zwei Drittel des Teiges 3mm dick und etwas grösser als die Form auswallen. In die ausgebutterte Form legen, den Teig dabei über den Rand lappen lassen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- 4 Die Füllung auf dem Pie-Boden verteilen. Restlichen Teig in der Grösse der Form auswallen, nach Belieben verzieren. Teigdeckel darauflegen und den Rand etwas andrücken. Das Ei verquirlen, Pie damit bestreichen und bei 190° C mit Ober- und Unterhitze etwa 45–50 Minuten backen.

Tipp

Nicht aus jedem Apfel wird ein leckerer Kuchen. Mit diesen Apfelsorten machen Sie alles richtig: Elstar, Jonagold, Boskop, Cox Orange oder Ihrer Lieblingsorte.

