

Der Kochklub für Jugendliche



Amerikanischer Apple Pie

Ihr benötigt für 1 Pie eine Form, ca. 23 cm ø mit hohem Rand

Teig:

300 g Weizenmehl, Type 405
40 g Zucker
1/2 TL Salz
180 g weiche Butter
35 g eiskaltes Wasser

Füllung:

ca. 1.5 kg Äpfel(z.B. Granny Smith und Gala gemischt)
100 g Zucker
50 g brauner Zucker
40 g Mehl
2 EL frisch gepressten Zitronensaft
1/2 TL Zimt
Prise Salz
2 EL Butter

zum Bestreichen:

1 Ei mit 1 EL Wasser verquirlt

zum Bestreuen:

1/4 TL Zimt
2 TL Zucker zum Bestreuen

Mehl, Zucker, Salz, Butter und Wasser in den Mixtopf geben, 30 Sekunden | Stufe 5 zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In 2 gleichgroße Portionen teilen, in Frischhaltefolie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig könnt ihr bis zu 2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
Mit dem Zitronensaft beträufeln. Zucker, brauner Zucker, Mehl und Zimt in einer Schüssel mischen und die Apfelspalten unterheben. 15 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Teigportion in Größe der Pieform ausrollen und damit auskleiden.
Die Äpfel darauf verteilen, in der Mitte etwas anhäufen.
2 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Dann den restlichen Teig ausrollen, über die Äpfel legen und an den Rändern gut andrücken. Den Teigdeckel mit Ei bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Ihr könnt je nach Belieben auch die Teigdecke ausstechen oder auch in Streifen als Gitter darüber legen.

Im heißen Ofen für 15 Minuten backen, dann die Hitze auf 180°C reduzieren und weitere ca. 70 Minuten backen. Evtl. mit Folie abdecken, sollte er zu dunkel werden.

Apple Pie ca. 2-3 Stunden gut auskühlen lassen, damit die Masse fest wird.
Mit Vanilleeis oder Schlagsahne servieren

