Apple Pie Rezept einfach erklärt

Zutaten

Für den Teig

- 350 g Weizenmehl
- 200 g Butter (kalt)
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 EL Wasser (eiskalt)

Für die Füllung

- 1 kg Äpfel
- 125 g brauner Zucker
- 1 Zitrone
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Zimt
- Muskat (eine Messerspitze)

Zum Bestreichen

- 2 EL Milch
- 1 Ei

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung:

Teig zubereiten:

1. Schneide die eiskalte Butter in kleine Stücke. Verknete sie rasch mit Mehl, Zucker, Salz und Eiswasser.

2. Wickel den Apple Pie Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Apfelfüllung vorbereiten:

1. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in schmale Streifen.

2. Reibe die Zitronenschale in eine kleine Schüssel und presse den Zitronensaft dazu. Mische die Zitrone mit Zucker, Speisestärke, Zimt und Muskat.

3. Mische die Apfelscheiben unter. Das gelingt am besten mit den Händen.

Schichten und backen:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Fette eine Tarteform.
3. Rolle den Teig kreisrund aus. Lege ihn über die Tarteform und drücke ihn an. Schneide den überstehenden Rand mit einem Messer ab.

4. Verteile die Apfelscheiben darauf.

5. Rolle den restlichen Teig noch einmal aus und schneide ihn in schmale Streifen. Lege die Teigstreifen nun gitterartig über die Tarteform.

6. Verrühre die Milch mit dem Ei und bestreiche den Apple Pie damit.

7. Backe den Pie zunächst für 15 Minuten im unteren Drittel deines Backofens. Drehe anschließend die Temperatur auf 180°C Ober-/Unterhitze und backe den Apple Pie für 45 Minuten goldbraun.

Serviere den Apple Pie pur, mit Eis, Vanillesoße oder Sahne.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.