

# Kochen

## Apple Pie

Bei der amerikanischen Variante des Apfelkuchens werden mit Zimt, Zucker, Vanille und Zitrone aromatisierte Äpfel komplett in einen buttrigen Mürbeteig gehüllt und gebacken.



### EIGENSCHAFTEN

 VEGETARISCH


### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT **45 MIN**

VORBEREITUNGSZEIT **25 MIN**

RUHEZEIT **30 MIN**

## ZUTATEN

 ERGIBT etwa 8 Portionen

### TEIG:

150 g Mandeln **gemahlen**

1 Prise Salz

120 g Puderzucker

1 Esslöffel Bourbon-Vanillezucker

1 Messerspitze Nelkenpulver

1 Messerspitze frisch geriebene Muskatnuss

225 g Mehl

160 g eiskalte Butter

1 Ei

### FÜLLUNG:

800 g Äpfel

50 g brauner Zucker

1 Esslöffel Zitronensaft

0.5 Teelöffel Zimt **gemahlen**

1 Esslöffel Bourbon-Vanillezucker

## NÄHRWERT

### Pro Portion

9 g Eiweiss

27 g Fett

56 g Kohlenhydrate

509 g kKalorien

## ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig in einer Schüssel alle Zutaten mit Ausnahme von Butter und Ei mischen. Die eiskalte Butter an einer Röstiraffel dazureiben. Dann alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Das Ei verquirlen, beifügen und die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- 2  $\frac{1}{3}$  des Teiges zu einer runden Kugel formen. Zwischen Backpapier zu einer Rondelle von 20 cm Durchmesser auswallen und im Backpapier kalt stellen. Den restlichen Teig ebenfalls zu einer Kugel formen und zwischen Backpapier zu einer Rondelle von 30 cm Durchmesser auswallen. Das obere Backpapier abziehen, dann mithilfe des unteren Backpapiers in eine Springform von 20 cm Durchmesser stürzen und die Form mit dem Teig auslegen. Achtung: Der Teig ist recht weich, Risse lassen sich aber einfach mit den Fingern schliessen (siehe auch Tipp). Den Teig in der Form 30 Minuten kühl stellen.
- 3 Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel sofort mit Zucker, Zitronensaft, Zimt und Vanille mischen.
- 4 Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- 5 Die Äpfel satt auf dem vorbereiteten Teigboden einschichten. Den überstehenden Teigrand auf die Äpfel klappen. Den vorbereiteten Teigdeckel darauflegen und die Ränder mit einer Gabel andrücken. Die Oberfläche des Pies mit einer Gabel regelmässig einstechen.
- 6 Den Apple Pie im 180 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 45 Minuten goldbraun backen. Den Pie lauwarm oder abgekühlt servieren. Gut passt dazu Vanilleglace oder Vanillerahm, den man mit etwas Joghurt mischt.