

Apple Pie



Arbeitsmaterialien:

- Küchenmaschine
- Mixer
- Messer
- Pie-Form bzw. Tarte-Form
- Trennspray
- Große Rührschüssel
- Messbecher bzw. Messlöffel

Für den Boden:

250 g Mehl	mit
1 EL Zucker	und
1 TL Salz	vermengen. In der Küchenmaschine (am besten mit dem Messereinsatz) langsam
225 g Butter in Würfeln	hinzugeben, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Anschließend
½ Cup Wasser	hinzugeben und noch einmal auf der schnellsten Stufe mixen. Es soll keinen cremigen Teig ergeben, sondern wie Mürbeteig noch ein wenig flockig sein.

Den Teig in zwei Hälften teilen, wobei eine Hälfte ruhig etwas größer sein darf. Anschließend in Folie packen und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

13 Äpfel	schälen, entkernen und anschließend in Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel
1 Pck Zitronenschale	und
3 EL Zitronensaft	verrühren, die Äpfel hinzugeben und gut vermengen, so dass die Apfelscheiben mit dem Saft benetzt sind und nicht braun werden. In einer weiteren Schüssel
3 EL Mehl,	
1 Cup braunen Zucker,	
1 TL Zimt,	
½ TL Salz	verquirlen und gleichmäßig über die Äpfel streuen.
2 EL Butter	in einem großen Topf zum Schmelzen bringen und die Apfelmischung hinzugeben. Alles ca. 5 Minuten anbraten. Anschließend
¼ Cup Sahne	und

1 TL Vanilleextrakt	hinzufügen. Die Masse unter ständigem rühren kochen lassen, bis alles andickt und die Äpfel zart werden. Nun können die Äpfel abkühlen.
---------------------	---

Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den bereits vorbereiteten Boden aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Unterlage gleichmäßig ausrollen, sodass er vollständig in die Form passt. Nehmt nun den Boden mit der Rolle vorsichtig hoch und legt ihn in die mit Trennspray benetzte Form. Den überstehenden Rand kann umgeklappt und entsprechend angedrückt werden. Stecht außerdem mit einer Gabel Luftlöcher in den Boden. Jetzt wird der Boden für ca. 15 Minuten in den Backofen gestellt. Lasst den Boden nach dem Herausnehmen vollständig abkühlen.

Im nächsten Schritt die Apfelmischung auf dem Boden verteilen. Nun kommt die zweite Teighälfte zum Einsatz. Diese könnt ihr entweder vollständig ausrollen, auf den Kuchen legen und Luftschlitze reinschneiden oder wie ich es oft mache, ein Gitternetz aus dem Teig fertigen und es auf den Kuchen legen. Die Decke mit verquirltem

1 Eigelb	bestreichen und mit
3 EL Zucker	bestreuen.

Der ganze Kuchen muss jetzt noch einmal ca. 45 Minuten in den Backofen. Sollte die Apfelmasse vor Ablauf der 45 Minuten anfangen zu blubbern, ist der Kuchen fertig.

