Cynthia Barcomi
Apple-Pie

Freitag, 13. September 2019
Rezept für 8 Stücke

Dauer: mehr als 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Süßes & Kuchen

Zutaten:
Für den Teig:

175 g	kalte Butter
100 g	kaltes Schmalz (oder Pflanzenfett)
150 ml	kaltes Wasser
400 g	Mehl
1 TL	Salz
2 TL	Zucker

Für die Füllung:

1,5 kg	Äpfel (z.B. Boskop, Elstar)
1/2	Bio-Zitrone (Saft und Schale)
5 EL	Mehl
80 g	Zucker
1 Prise	Zimt

Eine Backform von 24 cm Durchmesser

Zubereitung:
1. Kalte Butter und kaltes Schmalz (oder Pflanzenfett) in kleine Würfel schneiden und in den Kühlschrank stellen. Das Wasser auch kaltstellen.
2. Mehl, Salz und Zucker in einer Rührschüssel vermengen. Das kalte Fett grob in die Mehlmischung einarbeiten. Kaltes Wasser zugeben und mit der Gabel leicht einarbeiten, bis gerade so ein Teig entsteht.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zügig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kaltstellen.
4. Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft und -schale, Mehl, Zucker und Zimt vermengen.
5. Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig in zwei Hälften teilen. Die eine Hälfte wieder kaltstellen. Die andere Hälfte etwas größer als die Backform auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Schnell arbeiten, damit der Teig nicht zu warm wird. Den Teig mit Hilfe des Nudelholzes in die Backform legen. Den Teig leicht an den Seitenrand drücken, so dass eine kleine Lippe über dem Backformrand entsteht. Äpfel auf dem Teig verteilen.
7. Für den Deckel die zweite Teighälfte ca. 4 mm dick ausrollen und in gleich breite Streifen schneiden. Aus den Teigstreifen auf der Füllung ein Gitternetz flechten. Die Ränder entlang der Backform mit einer Schere abschneiden, dabei etwa 1 cm Überhang stehen lassen. Den Rand mit den Fingerspitzen verbinden und formen.
8. Den Pie auf ein Backblech stellen und im unteren Drittel des Ofens ca. 55 Minuten backen: Dabei zunächst 10 Minuten bei 210 Grad, dann die Temperatur auf 190 Grad reduzieren. Nach 40 Minuten die Farbe prüfen und den Pie eventuell mit Backpapier abdecken. Zuletzt den Pie 5 Minuten ohne Backpapier backen, damit er eine schöne Farbe bekommt.
9. Den Apple-Pie aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.

Pro Portion: 639 kcal / 2675 kJ
84 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 31 g Fett