

ZUTATEN

Doppelte Piecrust aus 360 g
Mehl,
1/2 TL Salz, 1 EL Zucker
je 90 g Margarine & Pflanzenfett,
1 Eigelb und 5 – 8 EL Eiswasser,
nicht vorgebacken
6 - 8 Äpfel, geschält und in dünne
Schnitze geschnitten
je 2 EL Zitronensaft und Ahorn-
sirup
optional: eine Handvoll Rosinen,
getrocknete Cranberries oder
Kirschen
100 - 150 g brauner Zucker
1 TL Zimt,
je 1 Messerspitze Muskatnuss
und Nelken 1
geh. EL Speisestärke
1 EL Butter in Flocken



APPLE PIE

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Den Teig nach Anleitung herstellen und kalt stellen. Etwa 2/3 des Teiges nach der Kühlzeit dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden. Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen (optional Trockenfrüchten) mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen. Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen. Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen. Schmeckt lauwarm oder kalt, mit Sahne oder Vanilleeis. Die Füllung ist allerdings recht flüssig, wenn man den Kuchen lauwarm anschneidet..

ZUBEREITUNG PIE CRUST

Den Teig nach Anleitung herstellen und kalt stellen. Etwa 2/3 des Teiges nach der Kühlzeit dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden. Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen (optional Trockenfrüchten) mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen. Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen. Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen. Schmeckt lauwarm oder kalt, mit Sahne oder Vanilleeis. Die Füllung ist allerdings recht flüssig, wenn man den Kuchen lauwarm anschneidet.