

Apple Pie:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten für den Teig:

- 360g Mehl
- 180g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 75-100ml kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

- 500g säuerliche Äpfel, geschält und geachtelt
- 150g Honig
- 20g Zitronensaft
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- 20g Speisestärke
- etwas brauner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker, Salz und 75ml Wasser in den Mixtopf geben und **2 Min./ Teigknetstufe** vermengen.

Den Teig auf die Backmatte geben und zu einer 1/3 und einer 2/3 Kugel formen. (Sollte der Teig zu bröselig sein, noch etwas Wasser hinzufügen und einkneten.) Die Kugeln mit Frischhaltefolie umwickeln, etwas flach drücken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel, Honig, Zitronensaft, Zimt und 15g Speisestärke in den Mixtopf geben und **6 Sek./ Stufe 4** zerkleinern.

Den Backofen auf 180°C Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Pieform leicht fetten.

Die größere Teigkugel auf der bemehlten Teigmatte ausrollen (ca. 30cm Durchmesser) und in die Pieform legen. Den Rand oben etwas wellig formen und den Teig am Boden mit einer Gabel einstechen. Die restliche Speisestärke auf dem Boden verteilen.

Die Apfelmasse aus dem Mixtopf in die Pieform geben und zwei Löffel des abgesetzten Sud aus dem Mixtopf zurückbehalten.

Die kleinere Teigkugel ebenfalls ausrollen (ca. 22cm Durchmesser) und als Deckel auf die Apfelmasse legen. Am Rand mit dem anderen Teig zusammendrücken etwas formen und verschließen. Mit einem scharfen Messer Schlitze einschneiden.

Mit dem Apfelsud von außen einpinseln und etwas braunen Zucker auf den Teigdeckel streuen.

Im Backofen, im unteren Drittel, auf dem Rost ca. 40-50 Minuten backen.

Darauf achten das der Rand nicht verbrennt. Gegebenenfalls etwas abdecken. (Dazu eignet sich der neue Schutzring für die Pie-Kruste hervorragend.)

Den Kuchen nach dem Backen gut abkühlen lassen (ca. 2-3 Stunden) und mit Sahne und Vanilleeis genießen.

Viel Spaß beim Backen!



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de