

Apple Pie - der Klassiker aus Amerika

Zutaten für zwei Backformen (oder einen Pie mit einem Gitter aus Teig):

- 420 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- 250 g kalte Butter, in Stückchen geschnitten
- 160 ml kaltes Wasser



Zubereitung:

1. Butter und Fett in kleine Stückchen schneiden, beides ins Gefrierfach stellen und die restlichen Zutaten vorbereiten.
2. Mehl, Salz und Zucker abmessen und vermischen.
3. Mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine die Butter unter die trockenen Zutaten mengen, bis das Ganze krümelig aussieht.
4. 140 ml Wasser (es muss richtig kalt sein) dazugeben und nur so viel vermischen, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Rest des Wassers dazugeben, wenn es nötig ist.
5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und schnell kneten. Dann den Teig in einem Plastikbeutel für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen. (Eingefroren hält sich der Teig übrigens mehrere Monate).

Für die Füllung:

- 6 große saure Äpfel
- 6 El Zimt-Zucker
- 3 Kardamomkapseln
- 2 El Speisestärke

Zubereitung:

1. Ofen auf 225 °C vorheizen. Den Teig in zwei Stücke teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er 2-3 mm dick ist.
2. Die Äpfel in Spalten oder Würfel schneiden und mit Speisestärke, Zucker, Zimt und Kardamom (die Kardamomkapseln öffnen und nur die kleinen Körner verwenden) vermischen.
3. Den ausgerollten Teig in die Backform legen und an den Seiten andrücken. Anschließend mit den Äpfeln befüllen.
4. Das andere Teigstück ebenfalls auf 2-3 mm ausrollen.
5. Dann gibt es zwei Möglichkeiten:
6. Den Teig über die Äpfel legen, die Teigränder mit den Fingerspitzen aneinanderdrücken und den Teigdeckel mehrere Male dekorativ einschlitzen.
7. Den Teig in 2 cm breite Streifen schneiden und damit ein Gitter über den Pie weben.
8. 15 Minuten bei 210 °C backen, dann die Hitze auf 190 °C reduzieren, den Pie mit Alufolie leicht abdecken und 50 Minuten weiterbacken.
9. Der Pie ist fertig, wenn er goldbraun ist.

