

Apple-Pie

Ein Apfelkuchen mit effektvoller Teigdecke aus der Pieform

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Quiche- oder Tarteform (Ø 28 cm):
Fett

Füllung:

1 ½ kg Äpfel, z. B. Cox Orange
50 g Butter
2 EL Zucker
etwa 1 TL gemahlener Zimt

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
175 g weiche Butter
1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:

2 EL Semmelbrösel
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

1 Füllung:

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Butter mit Zucker in einem Topf erhitzen, Äpfel zufügen und etwa 5 Min. weich dünsten. Mit Zimt abschmecken. Äpfel auf ein Sieb geben, gut abtropfen und erkalten lassen.

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

3 Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte ausrollen (Ø 30 cm) und in die Form legen. Teig leicht am Rand hoch drücken, Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Boden in der Form abkühlen lassen.

- 4 Semmelbrösel auf den Boden streuen und die gut abgetropften Äpfel darauf verteilen. Restlichen Teig zu einer runden Platte (Größe der Form) ausrollen, Äpfel damit bedecken. Evtl. überstehenden Teig abschneiden. Nach Belieben aus der Teigdecke kleine Motive (Ø etwa 3 cm), z. B. kleine Herzen ausstechen und neben die Öffnungen legen. Eigelb mit Milch verschlagen. Die Teigdecke damit bestreichen und weiter backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Apple-Pie lauwarm servieren.