

Cremige Apple-Pie

Apfelkuchen mit cremiger Apfel-Füllung und dekorativem Teiggitter.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Teig:

450 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 TL Salz

125 g kalte Butter

75 g kaltes Butterschmalz

1 TL Apfelessig

125 ml kaltes Wasser

Füllung:

1 ¼ kg Äpfel

Saft von 1/2 Zitrone

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

175 g kalte Schlagsahne

150 ml kalte Milch

50 g Korinthen

360 g stückiges Apfelkompott (Füllmenge)

Zum Bestreuen und Bestreichen:

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

3 EL Zucker

etwa 1 EL Wasser

25 g Schlagsahne

Wie backe ich eine cremige Apple-Pie?:

1 Teig zubereiten:

Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter und Butterschmalz in Flöckchen daraufgeben und alles mit den Händen rasch zu feinen Krümeln verarbeiten. Essig und Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in Folie gewickelt mind. 1 Std in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und jedes Viertel in 3-4 Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen. Backfeste Puddingcreme in eine Rührschüssel geben. Sahne und Milch hinzufügen und alles mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Zusammen mit Korinthen und Apfelkompott zu den Apfelspalten geben und vermischen.

3 Bestreuen:

Mandeln mit **2 EL** Zucker und Wasser vermischen.

- 4 Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 Etwa 2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 40 cm) ausrollen und die Springform komplett damit auskleiden. Den Teig am Rand gut fest drücken und überstehenden Teig abschneiden. Die Füllung gleichmäßig darin verteilen und mit den "Zuckermandeln" bestreuen.
- 6 Teigabschnitte mit dem übrigen Teigdrittel verkneten und etwa 3 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen. 10 etwa 2,5 cm breite und 8 etwa 1 cm schmale Streifen schneiden. Zunächst abwechselnd je einen schmalen und einen breiten Streifen auf die Füllung legen. Dann die schmalen und breiten Streifen unter und über die schmalen oder breiten Streifen flechten (Abb. 1). Wenn das Gitter fertig ist, Teig am Rand andrücken und überstehenden Teig abschneiden.



- 7 **Bestreichen:**

Teiggitter mit Sahne bestreichen und mit übrigem Zucker bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 80 Min.

Die Apple-Pie auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Einfach zu der Apple-Pie eine Vanille-Sahne servieren.
- Der Kuchen kann 2 Tage im Voraus zubereitet oder auch eingefroren werden.