Klassischer Apfel Pie

Der klassische Apple Pie wird mit diesem Rezept perfekt. Am besten schmeckt er lauwarm mit Vanilleeis oder Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,4 h

Zutaten

1.5 kg	Äpfel
60 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Schlagobers

Für den Teig

300 g	Mehl
1 TL	Zucker
0.5 TL	Salz
75 g	Butter
75 g	Schweineschmalz
1 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei (verquirlt)
1 EL	Zucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Ein **klassischer Apple Pie** eignet sich sowohl sehr gut zum Kaffee, als auch als Dessert. Hierfür zuerst in einer Küchenmaschine das Salz, Mehl und Zucker verrühren. Anschließend Schweineschmalz und Butter untermengen und das Ganze in der Momentstufe der Küchenmaschine zu einem bröseligen Teig vermahlen. Nun kaltes Wasser und das Eigelb hinzugeben. Der Teig sollte nicht zusammenhalten, sondern krümelig sein.

2. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und aus dem Teig mit feuchten Händen eine Kugel formen. Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann eine Hälfte des Teigs ausrollen und damit die Pieform auslegen. Den überschüssigen Teig entfernen, er wird später zur Dekoration verwendet.

3. Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen. Bevor der Teig weiter bearbeitet wird, kühl stellen und mit der Fülle beginnen: Die geschälten Äpfel in nicht zu dünne, aber auch nicht in zu dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Zimt gut vermischen und in die Pie-Form schütten.

4. Aus der zweiten Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Platte formen, mit der die Füllung abgedeckt wird. Das verquirlte Ei über die Teigränder streichen und die Platte dann in die Backform legen. Mit den Fingern den überschüssigen Teig von der unteren Schicht nach oben biegen, mithilfe einer Gabel andrücken. Falls erwünscht aus den Teigresten beispielsweise Blätter formen und auf den Teig legen.

5. Mit Zucker und Ei bestreichen bzw. bestreuen. In den Deckel ca. 6-8 kurze Schlitze schneiden. Die Form für etwa 50-60 Minuten in den Ofen stellen. Hat der Pie eine goldbraune Form, ist er fertig.

Tipp

Den Apple Pie zu einer hassen Tasse Kaffee reichen.Rezept noch nicht endkontrolliert