

## Rezept

# American Apple Pie

Ein Rezept von American Apple Pie, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>330 g</b> Mehl	<b>120 g</b> Zucker
Salz	<b>175 g</b> kalte Butter
<b>750 g</b> Äpfel	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>1/4 TL</b> frisch geriebene Muskatnuss	<b>1</b> Eigelb
<b>1 EL</b> Milch	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 PIEFORM (28 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. 300 g Mehl, 20 g Zucker, 1/4 TL Salz, 150 g Butter in Stückchen und 4 EL eiskaltes Wasser verkneten. Teig zugedeckt 1 Std. kalt stellen. Die Pieform fetten.
2. Zwei Drittel des Teigs rund ausrollen und die Form damit auslegen. Teig einstechen, kalt stellen.
3. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Backofen auf 200° vorheizen. Restlichen Zucker, übriges Mehl, Zimt und Muskat mischen, Äpfel darunter heben, in die Form geben. Übrige Butter darauf verteilen.
4. Restlichen Teig in Formgröße ausrollen und auf die Füllung legen. Den Teig an den Rändern zusammendrücken und 2 Löcher (Ø 1 cm) in den Deckel stechen.
5. Eigelb und Milch verquirlen. Teig damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 45 Min. backen.