

Rezept

Apple Pie

Ein Rezept von Apple Pie, am 20.04.2024

Zutaten

375 g Mehl	½ TL Salz
80 g kalte Butter	125 g kaltes Schweineschmalz
50 g Haselnusskerne	1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Cox Orange)
2 EL Speisestärke	150 g Zucker
2 EL Rosinen	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 Ei (M)	1 EL Milch
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Für den Teig Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Butter und Schmalz in Flöckchen dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu groben Streuseln kneten. 6 EL kaltes Wasser dazugeben und weiterkneten, bis grobe Brösel entstehen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren.
2. Eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die zweite Teighälfte ebenso groß ausrollen und auf einen großen Teller legen. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Inzwischen für die Füllung die Haselnusskerne grob hacken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in dicke Spalten schneiden. Mit Haselnüssen, Speisestärke, Zucker (bis auf 2 EL), Rosinen und Zitronensaft mischen.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Ei trennen. Eiweiß und 2 TL Wasser verquirlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit Eiweiß bestreichen, damit er nicht durchweicht. Die Apfelfüllung daraufgeben.
5. Die Teigplatte vom Teller auf die Füllung legen. Überhängende Teigränder mit dem Teig am Rand festdrücken. Die obere Teigplatte mit einem Messer mehrmals einschneiden, sodass Dampf beim Backen entweichen kann.
6. Das Eigelb mit der Milch verquirlen. Den Teig damit bestreichen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Im Backofen (unten) in ca. 1 Std. goldbraun backen, dabei den Kuchen eventuell mit Backpapier abdecken. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.