

Rezept

Irischer Apple Pie

Ein Rezept von Irischer Apple Pie, am 24.09.2023

Zutaten

Für die Füllung

8 große Äpfel (z. B. Granny Smith)

12 ganze Gewürznelken

Für den Teig

225 g Mehl (Type 405)

50 g Butter

50 g Margarine

25 g Pflanzenfett

25 g Zucker

1 Ei (M)

150 ml kalte Milch

Außerdem

Fett und Mehl für die Form

Mehl zum Arbeiten

2 EL Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 11 g F, 3 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und mit einem Messer klein schneiden. Die Apfelstücke in einem Topf mit 2 EL Wasser und den Nelken so lange kochen, bis sie schön weich sind. Dann die Nelken wieder entfernen und die Apfelmasse vollständig abkühlen lassen.
2. Für den Teig das Mehl sieben. Mit der Butter, Margarine, dem Pflanzenfett und Zucker zu Streuseln kneten. Das Ei trennen. Die Milch und das Eigelb zu den Streuseln geben und so lange verrühren, bis eine glatte Teigkugel entsteht. In Folie packen und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Etwa die Hälfte des Teiges auf etwas Mehl ein wenig größer als die Springform ausrollen. Springformboden und -rand damit auskleiden. Aus dem restlichen Teig einen Deckel für den Kuchen ausrollen und ausschneiden. Die Apfelmasse in die Form geben und mit dem Teigdeckel abdecken. Backofen auf 200° vorheizen.
4. Den Teigdeckel mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Zucker bestreuen. Den Apple Pie im Ofen (unten) 10 Min backen. Dann die Temperatur auf 180° herunterschalten und den Pie in weiteren 1-1 Std. 15 Min. fertig backen. Der Deckel sollte eine leichte Kruste haben, aber nicht zu dunkel bräunen, ggf. den Kuchen rechtzeitig mit einem Stück Alufolie abdecken. Den fertigen Pie aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.