

Rezept

Weihnachts-Apple-Pies

Ein Rezept von Weihnachts-Apple-Pies, am 07.11.2024

Zutaten

180 g Mehl	4 EL brauner Zucker
Salz	1 Eigelbe
130 g weiches Butterschmalz	80 g getrocknete Apfelringe
150 g Apfelfruchtfleisch (z.B. Idared)	40 g Orangeat
2 EL gehackte Haselnüsse (leicht geröstet)	4 EL Zitronensaft
4 EL Orangensaft	1 gestrichene Teelöffel Lebkuchengewürz
fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz, dem Eigelb und 80 g Butterschmalz rasch einen Mürbeteig herstellen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Übriges Schmalz zerlassen. Apfelringe und Äpfel fein würfeln, Orangeat fein hacken, alles zum Schmalz geben. Restlichen Zucker, Haselnüsse, Zitrus säfte, Lebkuchengewürz und Zitronenschale unterrühren. Aufkochen, ca. 10 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt dünsten. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 170° vorheizen.
3. Acht Mulden eines 12er-Muffinblechs einfetten. Teig zu einem ca. 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Acht Kreise (9 cm Ø) ausstechen, in die Mulden legen, an Rand und Boden andrücken. Die Füllung darin verteilen, etwas andrücken.
4. Teigreste zusammenkneten, ausrollen und acht Sterne (6 cm Ø) ausstechen. Auf die Pies legen, etwas andrücken. Im Ofen (Mitte) 30 - 35 Min. backen. 30 Min. in der Form abkühlen lassen, herauslösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.