

Rezept

Weihnachts-Apple-Pies

Ein Rezept von Weihnachts-Apple-Pies, am 20.12.2025



© Monika Schürle

Zutaten

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

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, Zitrussäfte, 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 × 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.