

## Apple Pie - Klassischer amerikanischer Apfelkuchen

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

65  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 1 Pie

4-5 Jonagold-Äpfel, geschält und in Scheiben geschnitten  
35 g Mehl  
70-100 g Zucker (je nach Säuregehalt der Äpfel)  
1 gemahlener Zimt  
1 Grundteig für Mürbeteig

15 Minuten bei 210 °C backen, dann die Hitze auf 190 °C reduzieren, den Pie mit Alufolie leicht abdecken und 50 Minuten weiterbacken. Er ist fertig, wenn er goldbraun ist.

Kein Apple Pie ohne Mürbeteig. Wie er richtig schön mürbe wird, das verraten wir in unserem großen Teig FAQ.

- 1 -

Ofen auf 225 °C vorheizen. Den Teig in zwei Stücke teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er 2-3 mm dick ist.

- 2 -

Die Apfelscheiben mit Mehl, Zucker und Zimt vermischen.

- 3 -

Den ausgerollten Teig in die Backform legen und an den Seiten andrücken. Anschließend mit den Äpfeln befüllen.

- 4 -

Das andere Teigstück ebenfalls auf 2-3 mm ausrollen. Dann gibt es zwei Möglichkeiten:

- Den Teig über die Äpfel legen, die Teigländer mit den Fingerspitzen aneinanderdrücken und den Teigdeckel mehrere Male dekorativ einschlitzen.
- Den Teig in 2 cm breite Streifen schneiden und damit ein Gitter über den Pie weben.

- 5 -