

Im Apfel gebacken! Apple Pie im Miniformat

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Kuchen

Für den Teig

120 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz
90 g kalte Butter
2 Esslöffel kaltes Wasser
1 Esslöffel Milch (zum Bestreichen)
1 Teelöffel brauner Zucker (zum Bestreichen)

Für die Füllung

1 Limette
6 Granny Smith Äpfel
1 Esslöffel Honig
1 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Zucker
20 g Walnüsse

Bunte Maxikleider, glitzernde Seifenblasen, lachende Menschen - der Sommer ist meine liebste Jahreszeit. 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche, 4 Wochen im Monat - jede freie Sekunde verbringe ich in meinem Garten, auf dem Balkon oder an einem See. Immer dabei: Apfelschnitze und Walnüsse. Apfelschnitze und Walnüsse? Hört sich eher nach Herbstblues statt Frühlingsgefühlen an. Recht hast du. So sehr ich den Sommer auch liebe, so

sehr vermisse ich die vielen Weihnachtsleckereien - Zimtsterne und Vanillekipferl. Lebkuchen und Spritzgebäck. Und ganz besonders Bratäpfel.

Meine Liebe geht mittlerweile so weit, dass ich selbst im Sommer zum Bratapfelessen einlade. 30 Grad und die Sonne brennt? Mir egal. So ein kleiner, schrumpeliger Apfel hat noch niemandem geschadet. Denkste! Meine Freundin Laura scheint das anders zu sehen. "Wir müssen reden", flüsterte sie mir vergangenen Sommer ins Ohr. Wir müssen was? Reden? Machen das nicht nur Paare, die kurz vor ihrer Trennung stehen? Scheinbar nicht. Laura wollte wirklich mit mir reden. Und zwar über meine Bratäpfel. Sie mache das nicht mehr länger mit, protestierte sie. "Deine Bratäpfel in allen Ehren, Sina. Aber Zimt und Marzipan im Sommer, das muss wirklich nicht sein". Wie jetzt? Keine Bratäpfel mehr? Nie mehr?

Es muss also eine Alternative her - für diesen Sommer und all die anderen. So ganz ohne Bratäpfel? Das halt ich nicht aus. Ohne Laura aber auch nicht. Mal überlegen. Äpfel hat sie gern, sehr gern sogar. Meinen Apple Pie verspeist sie im Sommer wie im Winter. Ja, ich weiß. Apple Pie schmeckt ein bisschen frischer und weniger süß. Ist aber auch nicht so handlich wie meine geliebten Bratäpfel. Das ist es! Warum meinen Apple Pie nicht einfach im Apfel backen? Einen sommerlichen Backapfel quasi.

Der Teig ist schnell zusammengerührt, die Füllung ebenfalls. Einfach Apfel aushöhlen, Füllung grob hacken und mit Zimt, Walnüssen und Honig mischen. In den ausgehöhlten Apfel füllen und mit Teigstreifen belegen - fertig. Wenn Laura mich jetzt nicht zu meinem Picknick begleitet, dann kann ich ihr auch nicht mehr helfen. Und wer weiß. Vielleicht kann ich ihr den einen oder anderen Bratapfel ja doch irgendwie unterjubeln. Traditionen müssen schließlich gewahrt werden.

Im Apfel gebacken! Apple Pie im Miniformat

- 1 -

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter würfeln und unter das Mehl kneten. Wasser dazugeben und nur so lange kneten, bis gerade so ein Teig entsteht. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln, 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Limette auspressen und Saft einer halben Limette zum Wasser geben. Äpfel entkernen, Deckel abschneiden, Fruchtfleisch herausschneiden und Äpfel in das Wasser geben.

- 4 -

Für die Füllung Fruchtfleisch und Walnüsse grob hacken und mit Honig, Zimt, Zucker und restlichem Limettensaft mischen.

- 5 -

Äpfel auf das Backblech geben und füllen, beiseitestellen.

- 6 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zu einem Gitter auf die Äpfel legen. Mit Milch bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen.

- 7 -

Äpfel mit Alufolie bedecken und im heißen Ofen 15-20 Minuten backen. Folie abnehmen und weitere 10-15 Minuten backen.