



Amerikanischer Apple Pie

Die wichtigsten Informationen und Arbeitsschritte
für einen unwiderstehlichen Apple Pie.

Zutatenliste für den Perfekten Apple Pie

Für den Teig:

- 375 g Allzweckmehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Zucker (optional, für eine leicht süßere Kruste)
- 225 g sehr kalte Butter, in kleinen Würfeln
- ca. 120-180 ml eiskaltes Wasser



Für die Füllung:

- ca. 1,5 kg Äpfel (geschält, entkernt und in ca. 0,5 - 1 cm dicke Spalten oder Würfel geschnitten – eine Mischung aus säuerlichen und süßlichen Sorten wie Granny Smith, Braeburn, Jonagold)
- 100-150 g Zucker (je nach Süße der Äpfel und persönlichem Geschmack, eine Mischung aus weißem und braunem Zucker ist ideal)
- 2 Esslöffel Speisestärke oder Mehl (zum Binden der Flüssigkeit)
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- Prise Nelkenpulver oder Piment (optional)
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel kalte Butter, in kleinen Flöckchen (für die Füllung, optional)

Für die Eistreiche (zum Bestreichen):

- 1 kleines Ei
- 1 Esslöffel Milch oder Wasser
- Optional: 1-2 Teelöffel Zucker zum Bestreuen der Oberfläche



Amerikanischer Apple Pie

Die wichtigsten Informationen und Arbeitsschritte
für einen unwiderstehlichen Apple Pie.

Zubereitung

Zutaten vorbereiten:

- Äpfel: Richtige Sorten wählen (z.B. Braeburn, Granny Smith), schälen, entkernen, gleichmäßig schneiden
- Butter: Unbedingt eiskalt für den Teig verwenden
- Mehl & Wasser: Mehl Type 405, eiskaltes Wasser
- Gewürze: Zimt ist ein Muss! Muskatnuss, Nelkenpulver optional
- Süße & Bindung: Brauner/weißer Zucker, Speisestärke/Mehl, Zitronensaft

Teigzubereitung (Crucial Steps):

- Kalte Butter schnell in Mehl einarbeiten (krümelig).
- Wenig eiskaltes Wasser zügig einarbeiten – nicht überkneten!
- Teig zu Scheiben formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank kühlen

Füllung zubereiten:

- Apfelspalten/Würfel mit Zucker, Gewürzen, Bindemittel und Zitronensaft gut vermischen

Pie zusammensetzen:

- Eine Teighälfte ausrollen, in die Pie-Form legen (Rand überstehend), Boden einstechen
- Apfelfüllung einfüllen, optional Butterflöckchen darauf
- Zweite Teighälfte als Decke oder Gitter auflegen
- Ränder gut verschließen und verzieren
- Oberseite mit Eistreiche bestreichen und optional zuckern

Backen (Erfolgsfaktoren):

- Ofen auf 200°C vorheizen
- Nach 15-20 Min. Temperatur auf 175°C reduzieren
- Gesamtbackzeit ca. 50-70 Min., bis goldbraun und Füllung blubbert
- Bei zu schneller Bräunung: Locker mit Alufolie abdecken

Serviertipps:

- Warm mit Vanilleeis oder Schlagsahne.
- Alternativ mit Cheddar-Käse