

# Apple Pie

## ZUTATEN TEIG

- 280 g Mehl
- 2 EL weißer Zucker
- 1 Prise Salz
- 220 g (sehr) kalte Butter
- 5 EL Eiswasser

## ZUTATEN FÜLLUNG

- ca. 7 Äpfel (z.B. Elstar)
- 1 TL Zimt
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Zitronensaft

## ZUTATEN PIE-KRUSTE

- 1 Eigelb verquirlt mit etwas Wasser
- Etwas Zucker zum Bestreuen (oder Vanillezucker)

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Salz vermischen.
2. Die sehr kalte Butter in kleinen Stückchen hinzufügen. Nun zügig mit den Händen (Tipp: die Hände vorher eiskalt abwaschen, damit der Teig möglichst kalt bleibt) oder einer Küchenmaschine so lange verkneten, bis die Butterstückchen erbsengroß sind.
3. Dann das Eiswasser hinzugeben und kneten, bis der Teig anfängt zu klumpen und ein homogener Teig entsteht.
4. Den Teig halbieren und in Frischhaltefolie umwickeln für eine Dreiviertelstunde in den Kühlschrank legen.
5. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Zimt, braunen Zucker und Zitronensaft vermengen.

6. Den ersten Teig nach 45 Minuten Kühlzeit auf einem leicht bemehlten Backpapier mit einem bemehlten Nudelholz ausrollen. Der Teig sollte etwas größer sein als die Form. Dann den Teig mithilfe des Backpapiers in die Form stürzen. Darauf achte, dass der Rand vollständig bedeckt ist und überschüssiger Teig entfernt wird.
7. Die Apfelmasse über den Teig geben und gleichmäßig in der Form verteilen.
8. Dann den zweiten Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Fläche mit einem bemehlten Nudelholz ausrollen. Den Teig in gleichmäßig breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen auf den Pie legen. Überschüssigen Teig an den Rändern abschneiden und die Streifen am Rand festdrücken. Den Pie mit einem verquirlten Eigelb, das mit etwas Wasser verdünnt ist, bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen.
9. Den Pie bei 180 Grad Celsius (Ober-/ Unterhitze) für ca. 45 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.