

American Pie (Apple Pie)

Es gibt nichts Besseres als Apple Pie, der frisch aus dem Ofen kommt, herrlich nach Zimt duftet und am besten lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis gegessen wird. Das hier ist der Apple Pie, den Ihr aus den Filmen „American Pie“ kennt. Das Original-Rezept der Familie Levenstein – nur ein bisschen „optimiert“.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
200 g kalte Butter
1/4 TL Zucker
1/2 TL Salz
1 Prise Zimt
5 EL kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

4 Apfel
1 Bio-Zitrone (ihr braucht die Schale und 1 EL Saft)
200 g Zucker
1/2 EL Mehl
1 Prise Salz
1 EL Zimt (je nach Geschmack etwas weniger)
1 Prise Muskat
1 TL Vanillepaste
1/2 EL Butter
1 Ei (zum nachher Draufpinseln)

Zubereitung

1. Zuerst bereitet Ihr den Teig vor. Gebt 250 g Mehl, 200 g kalte Butter (in kleinen Würfel), ¼ TL Zucker, ½ TL Salz und eine Prise Zimt in eine Schüssel und verknetet alles mit den Händen zu einem Teig. Sobald der Teig eine krümelige Konsistenz bekommt, gebt Ihr 5 EL kaltes Wasser dazu und verknetet das Ganze zu einem geschmeidigen Teig. Formt eine Kugel, umwickelt sie mit Klarsichtfolie und lasst den Teig mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.
2. In der Zwischenzeit bereitet Ihr die Füllung vor. Schält und entkernt 4 Äpfel und schneidet sie in Würfel. Gebt sie dann in eine Schüssel, reibt die Schale einer Bio-Zitrone dazu und gebt einen EL Zitronensaft zu den Äpfeln. Verrührt alles gut miteinander. Der Zitronensaft verhindert, dass die Äpfel braun werden. Dann gebt Ihr ½ EL Mehl, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 EL Zimt (oder etwas weniger), 1 Prise Muskat und 1 TL Vanillepaste dazu und verrührt alles gut miteinander.

3. Holt den Teig aus dem Kühlschrank, teilt ihn in zwei gleichgroße Teile und rollt die erste Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. So groß, dass der Teig für eine 24-cm-Tarte-Form reicht. Der Teig sollte so ausgerollt sein, dass er ein bisschen über den Rand der Form geht.
4. Dann gebt Ihr die Äpfel auf den Teig und verteilt nochmal ca. einen halben EL Butter in kleinen Stückchen auf den Äpfeln. Dann rollt ihr die zweite Teighälfte aus, legt sie auf die Äpfel und „verschließt“ den Pie mit dem überstehenden Rand von der ersten Teighälfte. Am Rand leicht andrücken...fertig. Bevor es in den Ofen geht, verquirlt Ihr ein Ei und pinselt es auf den Teig-Deckel.
5. Gebt den Apple-Pie in den Ofen und backt ihn 15 Minuten bei 230 Grad Ober-/Unterhitze. Dann schaltet ihr die Temperatur auf 180 Grad runter und backt den Apple-Pie nochmal 20 Minuten. Fertig!