

Hier und heute



Apple Pie – saftiger Apfelkuchen

Marcel Seeger macht einen Apple Pie – die internationale Variation eines saftigen Apfelkuchens. Unser Konditormeister erklärt, was den Kuchenklassiker auszeichnet und wie Sie ihn ganz einfach zu Hause nachbacken.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für eine Quicheform von 26-28cm Durchmesser)

Zutaten für den Mürbeteig

- 350 g Weizenmehl (Type 550)
- 35 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 250 g kalte Butter
- 20 ml kaltes Wasser
- etwas weiche Butter für die Backform

Zubereitung

Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel gründlich mischen. Die kalte und in kleine Stücke geschnittene Butter zugeben und alles verkneten. Erst das Vanillemark und dann nach und nach das kalte Wasser hinzufügen. Alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen, damit er die nötige Bindung bekommt. So lässt er sich später leichter ausrollen und in die Form legen. Die Backform mit etwas weicher Butter von innen einfetten.

Zutaten für die Apfelfüllung

- 1200 g Äpfel
- 1 Bio- Zitrone
- 100 g Rohrohrzucker oder brauner Zucker
- 2 g Kardamom, gemahlen
- 5 g Zimt, gemahlen
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 30 g Speisestärke

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Die Bio-Zitrone mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zusammen mit dem Abrieb (Menge nach Belieben) zu den Apfelspalten geben und alles gut durchmischen. Zucker, Kardamom, Zimt und Muskatnuss hinzufügen. Zuletzt die Speisestärke untermengen.

Tipp: Die Speisestärke bindet den eventuell beim Backen austretenden Apfelsaft.

Für die Fertigstellung

- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei (Gr. M) zum Bestreichen des Teiggitters

Zubereitung

Hier und heute



Zwei Drittel des Teigs gleichmäßig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Den Teig in die Backform legen und am Rand andrücken. Überstehenden Teig mit der Rückseite eines Küchenmessers abschneiden und zum restlichen Teig geben. Den Teig in der Form mit einer Gabel mehrmals einstechen und anschließend die Semmelbrösel in die Form einstreuen.

Tipp: Semmelbrösel saugen den Saft der Äpfel auf und verhindern, dass er den Boden zu sehr aufweicht.

Nun die vorbereitete Apfelmasse in die Backform geben und gleichmäßig verteilen. Den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den restlichen Mürbeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen oder einem Messer in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig über die Apfelmasse legen und am Rand der Form leicht andrücken. Dann die Teigstreifen vorsichtig, dünn und gleichmäßig mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Tipp: Das Ei sorgt dafür, dass die Teigstreifen gut aneinander kleben und beim Backen einen schönen Glanz bekommen.

Den Apple Pie im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen und anschließend auskühlen lassen, damit man ihn gut schneiden kann.

Tipps

- Den fertigen Apple Pie mit etwas Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.
- Gut verpackt und gekühlt bleibt der Apple Pie bis zu drei Tage frisch.