

## **Rezept: Apple Pie à la mode**

von Rupert Pfeiffer aus Münster-Wolbeck

### **Zutaten für den Teig (möglichst gut gekühlt):**

500 g Mehl  
1/2 TL Salz  
200 g Butter (in kleinen Stücken)  
50 g Schweineschmalz  
ca. 6 – 8 EL Eiswasser

### **Zutaten für die Füllung:**

1 Zitrone  
ca. 1 kg Äpfel (eine nicht zu saftige Sorte; z. B. Boskop)  
50 g Korinthen oder Rosinen  
175 g brauner Zucker  
1 EL Mehl  
1 EL Speisestärke  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
1 TL gemahlene Muskatblüte  
40 g Butter

**Zum Bestreichen:** 4 EL Sahne

### **Zubereitung:**

Die Teigzutaten in einer Schüssel zuerst mit dem Rührgerät (Knethaken) und dann schnell mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Wenn die Masse nicht zusammenhält, noch etwas Eiswasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Eine Tarteform aus Keramik oder ersatzweise eine Springform (28 cm Durchmesser) buttern.

Für die Füllung die Zitrone auspressen und den Saft in eine große Schüssel gießen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden. Dann alle Zutaten außer der Butter dazugeben und mit den Äpfeln vermischen.

Den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsplatte rund ausrollen. Die Form darauf setzen, um die Größe zu überprüfen: Der Teig muss nicht nur den Boden, sondern auch den Rand der Form bedecken. Den Teig in die Form legen und andrücken. Den überstehenden Teig abtrennen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Füllung darauf geben und gleichmäßig verteilen. Die Butter in kleinen Stücken über die Füllung streuen.

Den restlichen Teig ebenfalls rund ausrollen (aber kleiner) und die Form damit bedecken. Den Teigrand gut andrücken, so dass später nicht so viel von der Füllung austreten kann. Die Oberfläche auch mehrmals mit der Gabel einstechen, damit Dampf entweichen kann.

Die Apple Pie fünfzehn Minuten bei 220 Grad backen. Dann die Temperatur auf 180 Grad herunterstellen, die Oberfläche der Pie mit der flüssigen Sahne einpinseln und noch 45 Minuten weiterbacken.

Die Apple Pie noch warm mit Vanilleeis servieren.

Unser Tipp:

Als Füllung eignet sich auch anderes Obst wie z. B. Beeren. Es passen auch salzige Füllungen, da der Teig keinen Zucker enthält.

**Guten Appetit!**