

Apple Pie

Fruchtig. Weich. Süß. Nichts ist so amerikanisch wie American Apple Pie. Der klassische Kuchen wird einfach nur mit karamellisierten Apfelwürfeln gefüllt, die unter der Teigdecke im Ofen vor sich hin köcheln und butterweich werden. Zusammen mit dem Mürbeteig entsteht so ein köstlicher Kuchen, nach dem du dir die Finger leckst. Natürlich solltest du nicht vergessen, den Apple Pie mit frisch aufgeschlagener Sahne zu servieren.



Apple Pie | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 kleine Apple Pies | 12 Kuchenstücke): 125 Gramm Butter | 250 Gramm Mehl | 1 Ei | 3 Esslöffel Milch | 0,5 Teelöffel Salz | Getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Kichererbsen zum Blindbacken) | 10 Äpfel | 4 Löffel braunen Zucker | 1 Eigelb



Apple Pie | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Salz mit der kalten Butter, Mehl, Milch und einem Ei vermengen und circa 10 Minuten kneten, bis ein samtiger Teig entsteht. 2. Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 3. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. 4. Zwei Drittel des Mürbeteigs zu zwei Kreisen ausrollen. 5. Die Backform (Teig reicht für zwei runde Formen mit 20 cm Durchmessern) einfetten mit dem Teig auslegen, sodass er an den Seiten überlappt. 6. Den Teig vorsichtig an den Rand andrücken (überschüssigen Teig nicht entfernen. 7. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 8. Äpfel schälen und würfeln. 9. Zucker in einer Pfanne schmelzen, dann Apfelwürfel hinzugeben und gut verrühren. 10. Äpfel drei Minuten köcheln lassen, dann zwei Esslöffel Mehl untermengen. 11. Füllung auf den Teig geben. 12. Aus dem restlichen Teig zwei weitere Kreise ausschneiden und diese auf die Füllung legen. Überlappenden Boden umklappen und leicht andrücken. 13. Vier kleine Schlitze in die Mitte der Pies schneiden. 14. Apple Pies mit verquirltem Eigelb bepinseln und auf dem Ofenboden circa 50 bis 60 Minuten backen.

Jetzt noch mehr [amerikanische Rezepte](#), [Rezepte mit Äpfeln](#) und weitere [Kuchen und Torten Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 226 Kalorien | 9,6 Gramm Fett | 30,5 Gramm Kohlenhydrate | 3,6 Gramm Eiweiß