

SALTED CARAMEL APPLE PIE / INTERSPAR #49



- ANZEIGE -

Apple Pie kennt ihr bestimmt aus amerikanischen Filmen. Der klassische Apfelkuchen, meist mit einer Teigschicht abgedeckt oder mit Teigstreifen hübsch dekoriert, schmeckt besonders noch warm aus dem Ofen sehr gut. Ob geflochten, ausgestochen oder gewebt, hier könnt ihr ganz nach eurer Vorstellung dekorieren. Der Pie Teig ist dem Mürbeteig sehr ähnlich und muss ganz kalt zubereitet werden. Die Apfelfüllung könnt ihr nach Belieben verfeinern und variieren. Ich habe mich für eine Salted Caramel Variante mit gerösteten Mandeln entschieden. Eine Kugel Vanilleeis oder etwas Vanillesoße passen perfekt dazu.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

PIE TEIG

Vermische das Mehl mit dem Zucker und dem Salz. Füge die eiskalte Butter in kleinen Stücken hinzu und knete den Teig nur kurz mit einem Mixer oder Teig-Smasher durch, die Butter darf noch in Stücken zu sehen sein. Füge das kalte Wasser, Kokosöl und den Zitronensaft hinzu und verknete die Zutaten nur so lange, bis kleine, zusammenhängende Teigstücke entstehen. Leere den bröselig aussehenden Teig auf eine Arbeitsfläche und knete ihn kurz mit den Händen zusammen. Forme ihn zu einer Kugel, drücke sie auf einem Teller flach und stelle ihn abgedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

APPLE PIE FÜLLUNG

Röste die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bis sie leicht gebräunt sind und lecker duften. Lasse sie auf einem Teller oder Brett abkühlen. Schäle die Äpfel und schneide sie in grobe Spalten. Presse den Zitronensaft direkt zu den Äpfeln, so werden sie nicht braun. Gib den Zucker in eine große Pfanne, verteile ihn gleichmäßig und lasse ihn karamellisieren. Rühre erst um, sobald der Zucker schmilzt und achte darauf ihn rechtzeitig vom Herd zu nehmen. Rühre die Butter und die Sahne unter und stelle die Pfanne wieder auf den Herd. Gib die Äpfel dazu, rühre alles um und lasse die Masse so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Nimm die Füllung vom Herd und rühre das Vanilleextrakt ein.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Ofenform mit etwas Backtrennspray.

PIE FÜLLEN

Hole den Teig etwa 30 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank heraus. Knete den Teig durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn aus. Schneide einen Kreis aus, der etwa 6-8 cm größer ist als der Durchmesser deiner Form. Kleide die gefettete Ofenform mit dem Teig aus und gib die Apfelfüllung hinein. Streue das Salz und die gerösteten Mandeln darüber.

PIE DEKORIEREN UND BACKEN

PIE TEIG:

- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Zucker
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **3 TL** Kokosöl
- ☐ **225 g** Butter (kalt)
- ☐ **60 g** Wasser (eiskalt)
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)

APPLE PIE FÜLLUNG :

- ☐ **100 g** Mandeln (gestiftet)
- ☐ **1 kg** Apfel (säuerlich)
- ☐ **1** Zitrone (Saft)
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **50 g** Butter
- ☐ **50 g** Sahne
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **¼ TL** Fleur de Sel

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **1** Eigelb



SALTED CARAMEL APPLE PIE / INTERSPAR #49

Rolle den restlichen Teig ebenfalls 3 mm dünn aus und schneide ihn in gleichmäßige dünne Streifen. Webe oder flechte die Teigstreifen und dekoriere die Pie damit. Streiche den Teig mit dem Eigelb ein und backe die Pie im vorgeheizten Ofen, auf unterster Schiene für etwa 35-40 Minuten. Serviere die Pie noch warm, nach Belieben kannst du Vanilleeis oder Vanillesoße dazu geben. Viel Spaß beim Nachbacken!



Tipp: Falls noch Teig übrig ist, kannst du daraus Kekse backen.