



AMERICAN APPLE PIE

Zutaten:

300g Mehl
1 EL Zucker
1 Teelöffel Salz
125g weiche Butter
6 EL eiskaltes Wasser

Füllung:

1 ½ kg Äpfel
125g Zucker
50g Rohrzucker
2 EL Mehl
1 Zitrone
1 Prise Muskat, etwas Zimt
Etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Zucker und Salz vermischen. Die Butter in kleinen Flocken dazugeben und zu einem krümeligen Teig kneten. Mit so viel kaltem Wasser vermischen, dass sich ein glatter Teig bildet. Den in Frischhaltefolie für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Mit dem Saft der Zitrone beträufeln, mit Rohrzucker, Zucker und Mehl sowie der Prise Muskat und Zimt nach Geschmack vermischen.

Eine Hälfte des Teiges dünn ausrollen und damit eine gefettete Auflaufform auslegen. Die Apfelfüllung darauf verteilen. Den restlichen Teig auch dünn ausrollen und in Streifen schneiden. Diese in Rautenform über die Füllung legen und mit etwas Milch bestreichen. Danach in den auf 200° aufgeheizten Backofen mit Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen. Danach auf 180°C herunterstellen und weitere 60 Minuten backen, bis die Rautenstreifen goldbraun sind.