

## APPLE PIE

Tarteform

### Zutaten Teig

325g Mehl

4 EL Zucker

Prise Salz

14 EL kalte Butter

1 großes Ei

2 EL kaltes Wasser

### Zutaten Füllung

1,3 kg Äpfel (ich nehme sauer und süß gemischt)

2 EL frischer Zitronensaft

½ TL Muskat

½ TL Zimt

1 großes Ei

140g Zucker

1 EL Butter

## Zubereitung Teig

1. Mehl, Zucker und Salz kurz miteinander verrühren
2. jetzt einen Knethaken oder die Hände nutzen und nach und nach während des Knetens langsam die kalte Butter dazugeben
3. anschließend das Ei welches mit dem kalten Wasser vorher vermischt wurde dazu geben
4. den Teig in Frischhaltefolie für circa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

## Zubereitung Füllung

1. die Äpfel in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft bedecken und gut durchmischen
2. dann den Zucker, Zimt und Muskat hinzugeben und ebenfalls gut rühren bis überall Zucker und Gewürze an den Äpfeln sind
3. den großen EL Butter in einem Topf schmelzen und die Äpfel dazugeben
4. sobald die Äpfel anfangen ihren Saft zu verlieren, schüttet alles in einen Sieb und fangt die Flüssigkeit die entstanden ist auf
5. diese Flüssigkeit kommt nun zurück in den Topf und wird weiter einreduziert
6. nach circa 2-3 min auf mittlerer Stufe gebt ihr die reduzierte Flüssigkeit wieder zu den Äpfeln und widmet euch dem Teig, der im Kühlschrank war

## Fertig stellen:

1. teilt den Teig in zwei Hälften (die eine Hälfte wird der Boden, die andere der Deckel)
2. rollt den Bodenteil auf einer bemehlten Fläche aus, bis er die Größe eurer Tartform erreicht hat
3. faltet den Teig zu einem kleinen Quadratpäckchen und legt dieses in die

gebutterte und gemehlte Tartform

4. jetzt könnt ihr das Päckchen einfach auffalten und der Boden liegt in der Form

5. drückt die Ränder leicht an und schneidet die überstehenden Reste ab

6. mit einer Gabel in den Boden ein paar Löcher stechen damit er beim Backen besser aufgehen wird

7. gebt die Füllung in die Tartform

8. rollt die zweite Hälfte des Teigs aus und schneidet mit einem Pizzaroller gleichmäßige Teigstreifen, welche ihr in einem Gittermuster auf die Tart legt

9. wenn euer Gitter fertig ist, nehmt ihr das große Ei, mischt es und bestreicht mit einem Pinsel die gesamte Oberfläche des Apple Pies und bei 180 Grad Ober/Unterhitze für circa 45 min backen

Wer den Apple Pie richtig traditionell genießen möchte, der isst ihn wie in den USA mit einer Kugel Vanilleeis dazu.

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**