

American Apple Pie (Amerikanischer Apfelkuchen)



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Zitronen	1 Stk.
Tafelapfel / Tafeläpfel	1.5 kg
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf
Butter	175 g
Salz	1 Teelöffel
Weizenmehl (glatt)	300 g
Rohrzucker	50 g
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	125 g
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- Backrohr auf 200°C (O/U-Hitze) vorheizen.

Mürbteig zubereiten

- Das Mehl mit 1 TL Salz und 1 EL Zucker vermengen
- Weiche Butter flockig dazu geben und mit dem Mehlgemisch zu einer bröseligen Masse verarbeiten
- Mit etwas eiskaltem Wasser solange verkneten bis ein gut formbarer Mürbteig entsteht.
- Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren (bis zu 7 Tagen).

Apfelfüllung vorbereiten

- Die geschälten Äpfel in feine Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- 50g Rohrzucker und 125g Feinkristallzucker mit 2 EL Mehl, etwas geriebene Zitronenschale und einer Prise Muskatnuss und Zimt unter die Äpfel mischen.

American Apple Pie zubereiten

- Den gekühlten Mürbteig in zwei gleiche Teile teilen
- Eine Hälfte ausrollen und in eine befettete/bemehlte Spring- oder Pie-Form legen
- Die Apfelmasse darauf verteilen
- Die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und in Streifen auf die Apfelmasse gitterförmig auflegen; ggf.

mit etwas Milch bestreichen

Den Kuchen etwa 10 Minuten bei 200 °C, dann ca. 50 Minuten bei 180 °C fertigbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2336-American-Apple-Pie-Amerikanischer-Apfelkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at