

Amerikanischer Apple Pie

The Radish Files

<https://radishthegreat.com/blog/>

Für den Teig:

320g Mehl Typ 405

1 TL Zucker

1 TL Salz

100g Schweineschmalz oder festes Pflanzenfett, klein gewürfelt

115g Butter, kalt und klein gewürfelt

95 mL eiskaltes Wasser

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker und Salz vermischen.

Die Butter und Schmalz/Fett dazugeben und alles mit einem Teigmischer zu einer bröseligen Masse verarbeiten.

Dann mit dem eiskalten Wasser verkneten, bis ein glatter, gut formbarer Mürbeteig entstanden ist.

Den Teig halbieren, in Folie wickeln, und in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

1kg Äpfel

150g Zucker

2-3 EL Mehl

1 EL Zitronensaft

1/2 TL Zimt

1/8 TL Salz

2 EL Butter, kalt und klein gewürfelt

Etwas Zimtzucker

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zucker, Mehl, Zitronensaft, Zimt, und Salz in einer Schüssel vermischen und die Apfelspalten unterheben.

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Alu-Folie bedecken (als Schmutzfänger) und in den Backofen, auf der untersten Schiene, stellen.

Eine Hälfte des Teigs ausrollen und in eine runde **24cm** Form auflegen.

Die Äpfel-Mischung in die Form "löffeln".

Die Butter-Würfeln über den Äpfel streuen.

Die andere Hälfte des Teigs ausrollen, und auf dem Pie auflegen.

Die überschüssige Kruste wegschneiden, und die beiden Krusten zusammendrücken, mit Fingern oder einer Gabel.

Ein paar Schlitze in der oberen Kruste schneiden, als Ventil für Dampf.

Den Pie mit Zimtzucker bestreuen.

30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Die Hitze bis zu 175° reduzieren und 30-45 Minuten länger backen, bis die Kruste gelbbraun ist.

Wichtig: Den Pie ganz auskühlen lassen.