

## Apple Pie

**Zutaten:** (für eine Kuchenform mit 20–22 cm Durchmesser und 4 cm Tiefe)

### Für die Füllung

- 1 kg Cox Orange
- 140 g brauner Rohrzucker
- ½ TL Zimt
- 3 EL Mehl

### Für den Teig

- 225 g Butter, Zimmertemperatur
- 50 g brauner Rohrzucker plus etwas mehr zum Bestreuen
- 2 Eier
- 350 g Weismehl, vorzugsweise Bio

Zum Servieren leicht geschlagener Rahm.

### **Zubereitung:**

Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in dünne, maximal 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelschnitze auf ein mit Küchenpapiertücher belegtes grosses Backblech verteilen und mit Papiertücher abdecken und beiseitestellen, während der Teig zubereitet und abgekühlt wird.

Für den Teig Butter und Rohrzucker in einer grossen Schüssel gut mit einem Mixer verrühren. Ein ganzes Ei und ein Eigelb (das Eiweiss zum späteren Glasieren aufbewahren) hinzugeben und untermischen und weniger als 1 Minuteiterrühren. Nun jeweils ein Drittel des Mehls mit einem Holzlöffel von Hand untermischen bis der Teig zu Klumpen beginnt, dann mit den Händen fertig kneten. Den Teig vorsichtig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 45 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Nun den Rohrzucker, den Zimt und das Mehl für die Füllung in einer Schüssel, die gross genug ist, um später die Äpfel aufzunehmen, mischen.

Nachdem der Teig abgekühlt ist, den Ofen auf 190 °C/Umluft 170 °C vorheizen. Das Eiweiss leicht mit einer Gabel aufschlagen.



Schweizer Radio  
und Fernsehen

Ein Drittel des Teigs für den Deckel abschneiden und eingewickelt auf die Seite legen. Den Rest ausrollen und die Kuchenform belegen – einen Rand stehen lassen. Nun den Teig für den Deckel zu einem Kreis mit etwa 28 cm Durchmesser ausrollen. Die Apfelschnitze mit Küchenpapier trocken tupfen und zur Zimt-Zucker-Mehl-Mischung in die Schüssel geben. Mit den Händen kurz vermischen und sofort in die mit Teig ausgelegte Form füllen.

Den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen und den Teigdeckel auf die Apfelschnitze legen. Dabei die Ränder zusammendrücken, um sie zu verschliessen. Den Rand mit einem scharfen Messer abschneiden. Zum Schluss fünf kleine Schlitze oben in den Deckel schneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Alles mit Eiweiss bestreichen und mit etwas Rohrzucker bestreuen. 40-45 Minuten backen, bis der Pie goldbraun ist, dann herausnehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Warm aus dem Ofen mit leicht geschlagener Sahne servieren.