

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ANGELS FLY-HIGH APPLE PIE

Zutaten:

2 Kg (approx 6 Stk.)	Aepfel z.B. Granny Smith und Gala, Pink Lady oder Äpfel nach Wahl
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Orange
2 Tassen	Zucker
3 EL	Zimt
1 EL	Lebkuchenmischung
1 TL	Vanille Pulver
1 TL	Nelken (gemahlen)
4 Stk.	Kardamomen (gemahlen)
3 EL	Butter (gekühlt in Stücke)
1 Pack.	Mürb- oder Kuchenteig

ZUTATEN TEIG (oder allenfalls Blätter, Kuchen- oder Mürbeteig kaufen):

2 Tassen	Mehl
1 Msp	Salz
½-¾ Tasse	Butter (Kalt, in Stücke geschnitten)
1 Stk.	Ei
1/3-1/4 Tasse	Zucker

ZUBEREITUNG:

Aepfel waschen und ungeschält in grobe Spalten schneiden. Die Apfelspalten in eine Schüssel geben und mit dem Saft der gepressten Zitrone und den Orangezesten mischen. Zucker und alle Gewürze ebenfalls dazu geben und gut umrühren.

Für die Pate Sablée – Mehl mit Butter, Zucker und Salz verkrümeln. Vorsichtig das Ei unterheben und zu einem festen Teig zusammenfügen. Sollte es zu trocken sein, noch ein Eigelb untergeben.

Mind. 2 Stunden kühl stellen. Teig halbieren. Einen Teig etwas grösser ausrollen. Den kleineren Teig in eine runde Tarteform legen und mit einer Küchengabel gut einstechen. Den grösseren Teig auf einem Backpapier nochmals kühl stellen.

Den Backofen vorheizen auf 180 Grad.

Die Äpfel alle auf dem Teig verteilen. Den grösseren Teig darüber legen und vorsichtig andrücken. Oben 4 kleine Schnitte beifügen (so dass der Dampf entweichen kann).

Im Ofen etwa 45 Minuten bis 50 Minuten backen. Nach den ersten 20 Minuten den Ofen hinunterstufen (allenfalls Alufolie auf den Apple Pie geben um zu verhindern, dass der Pie zu dunkel wird).

Den Backofen auf etwa 150-160 Grad runterschalten und fertig backen, sodass der Angels Fly-high Apple Pie saftig bleibt.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Schöpflöffel direkt aus der Form lauwarm anrichten. Mit Vanille Eis oder Sauerrahm Eis servieren. Enjoy☺.