

## REZEPT FÜR APPLE PIE



### APPLE PIE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stücke | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 150 g Butter oder Margarine
- 2 TL SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 220 g Mehl
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form

##### Für die Füllung:

- 500 g Äpfel
- 2 Eier
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 30 g Mehl
- 70 g Kokosraspel



3059

#### ZUBEREITUNG

283

Kcal

pro Stück ca.

3.9

Gramm

Eiweiß

32.65

Gramm

Kohlenhydrate

15.2

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter oder Margarine dickcremig rühren. Zucker und Salz unterrühren. Mehl und ca. 3 EL kaltes Wasser zufügen und alles rasch zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
3. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mürbeteig auf wenig Mehl dünn ausrollen und in eine gefettete Pie-Form (ca. 26 cm Durchmesser) legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Apfelspalten auf dem Teig verteilen. Eier und Zucker cremig rühren. Mehl und Kokosraspel kurz unterrühren. Masse auf den Äpfeln verteilen.
4. Apple Pie im heißen Ofen 25-35 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm oder ganz abkühlen lassen. Crème fraîche mit Vanillezucker verrühren und dazu servieren.