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

3004

ZUBEREITUNG

283	3.9	32.65	15.2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.