

Classic Apple Pie

Für eine Form mit 23 cm Ø

Für den Teig

- 180 g kalte Butter
- 300 g Mehl (W 480, universal od. glatt; Deutschland: Type 405)
- 3/4 TL Salz (3 g)
- 20 g Zucker (ca. 2 gestr. EL)
- 90 ml Eiswasser (ca. 9 EL)
- Zum Bestreichen: 1 Ei

Für die Füllung

- 1 kg Äpfel (hier: 5 große Jonagold)
- 1/2 Zitrone
- 100 g feiner Kristallzucker
- 2 gehäufte EL Maisstärke (20 g)
- 3/4 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss



Mürbteig zubereiten

1. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und in den Gefrierschrank stellen, währenddessen die restlichen Zutaten vorbereiten.
2. Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel gut vermischen. Die kalten Butterstücke in einer Küchenmaschine mit Schneideeinsatz oder direkt in der Schüssel mit den Fingerspitzen in die Mehlmischung einarbeiten, bis eine bröselige Masse entsteht.
3. 90 ml (ca. 9 EL) Eiswasser mit einem Löffel unter die Mehlmischung mengen. Die bröselige Masse rasch zu einem Teig kneten, damit die Butter nicht schmilzt. Den Teig in zwei Stücke teilen, wobei ein Teil etwas größer sein sollte (ca. 320 g und 270 g).
4. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche tellergroß ausrollen. Den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank in Frischhaltefolie eingepackt rasten lassen.

Füllung zubereiten

5. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel zwischendurch mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht allzu stark bräunen.

6. Zucker, Stärke, Zimt und Muskat in einer Schüssel gut vermengen (so klumpt die Stärke nicht), aber noch nicht mit den Äpfeln mischen. Äpfel und Zuckermischung erst kurz bevor die Füllung in die Form kommt, vermengen, da die Füllung sonst flüssig wird.

Teig ausrollen

7. Die größere Hälfte des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. War der Teig länger als eine Stunde im Kühlschrank (zB über Nacht), vor dem Ausrollen kurz bei Raumtemperatur temperieren lassen. Den Teig während des Ausrollens immer wieder wenden und bemehlen. Der Teig soll etwas größer als die Form ausgerollt werden - Seitenwände und mindestens 1 cm Überhang einrechnen.
8. Die Oberfläche des Teiges nochmals leicht bemehlen, den Teig auf die Hälfte zusammenklappen, dann nochmals vorsichtig auf ein Viertel zusammenklappen und in die Form heben. Die Teigspitze soll sich genau in der Mitte der Form befinden. Den Teig vorsichtig auseinanderfalten und in die Form einpassen. Es sollen keine Luftblasen eingeschlossen sein und der Teig soll über den Rand hängen. Der Teig lässt sich übrigens leicht flicken und zusammenstückeln, sollten Löcher entstehen.
9. Den Teigboden in der Form kühl stellen und die andere Teighälfte ausrollen – ebenfalls etwas größer als die Form.

Pie füllen

10. Pie-Boden aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Eiweiß, das mit 1 EL Wasser vermischt ist, bestreichen. Dadurch bleibt der Teig knusprig, da das Eiweiß das Einsickern der Flüssigkeit in den Teig verhindert.
11. Äpfel mit der Stärke-Zuckermischung vermengen und in die Pie-Form füllen. In der Mitte der Form darf ruhig ein kleiner Hügel entstehen.
12. Den zweiten ausgerollten Teig darauf platzieren, die Ränder aneinander drücken und den Teigüberhang beider Teige mit einer Schere auf 1 cm Überhang abschneiden. Den Teig von Boden und Deckel nach unten einschlagen und dekorativ verzieren. Ich habe diese Variante gewählt <https://www.youtube.com/watch?v=sJRY1vdCMkQ> . Teigreste zu einem Taler formen und später mitbacken.
13. Eigelb mit 2 TL Milch (oder Wasser) verrühren und den Pie damit vorsichtig bepinseln. (Achtung, der Teig ist weich). Mit einem Messer einige Schlitze in den Teig schneiden. Alustreifen um die Form herum befestigen, die nach rund einer halben Stunde Backzeit über die Ränder geklappt werden können. Die Ränder werden sonst oft zu knusprig.

Pie backen

14. Den Pie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze rund 45 Minuten backen, bis die Oberseite golden ist. Nach rund 30 Minuten Backzeit die Alufolie über den Rand klappen.
15. Den Pie aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und lauwarm genießen. Die Füllung dickt beim Abkühlen deutlich ein. Den Pie entweder so wie er ist bzw. mit Staubzucker bestäubt servieren – oder noch besser: mit einer Kugel Vanilleeis und etwas Karamellsauce (Rezept hier, ab Bild 4 <http://derstandard.at/2000061383180/Rezept-Sundae-Ice-Cream>).

(Ursula Schersch, derStandard.at, 20.9.2017)