

Apple Pie mit knuspriger Gitterdecke

Einkaufsliste:



26cm Springform oder Tarteform

Teig:

400g Mehl (Typ 550)

Prise Salz

3 EL Zucker

Prise Zimt

200g Butter

1-3 EL Milch

1 Eiweiß

1 EL Milch

Apfelfüllung:

4-6 Äpfel, geschält und in dünne Stücke geschnitten

130g brauner Zucker

1-2 TL Zimt

3 EL Mehl

Saft von 2-3 Zitronen

Schale 1 Zitrone

Für die Vanillesauce

1 Vanilleschote oder 2TL

getrocknete, gemahlene Vanille

1 Eigelb

220ml Milch

120ml Sahne

1 EL Mehl

So wird's gemacht:

Apfelfüllung: Sehr dünne Apfelscheiben in eine Schale geben, mit Zitronensaft übergießen. Zitronenschale, Zimt, Mehl und Zucker mischen und über die Äpfel geben, gut vermischen, beiseite stellen.

Für den Boden: Sehr kalte Butter würfeln und gemeinsam mit dem Mehl und Zucker sowie der Prise Salz verrühren bis eine krümelige Masse entsteht. Nun nach und nach Milch hinzugeben bis ein gut knetbarer Teig entsteht, evtl. mehr oder weniger hinzugeben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde, im TK 30 Minuten kühlen.

Etwa die Hälfte des Teigs ausrollen und in eine gefettete Form legen.

Apfelfüllung auf den Boden geben.

Nun entweder den zweiten Teigteil ausrollen, über die Füllung legen, Rand mit dem Boden andrücken und in die Mitte der Decke leicht Löcher stechen, sodass Dampf beim Backen entweichen kann.

Oder kreatives Gitter oder andere Formen ausprobieren, Blumen ausstechen oder ähnliches.

Für das Gitter Teig auf etwas größer als die Form rund ausrollen und in 1cm dünne Streifen schneiden. In der Mitte mit dem längsten Streifen beginnen und dann nach außen vorarbeiten, immer einen Streifen auslassen, der dann entgegengesetzt aufgelegt werden kann. Der Bildanleitung folgen.

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eiweiß und Milch verquirlen, Teig komplett mit der Masse bepinseln. Den Rand vorsichtig mit Alufolie bedecken und im Ofen etwa 30 Minuten backen, Alufolie entfernen und nochmals 15 Minuten backen. Mit Vanillesauce oder Eis servieren.

Für die Vanillesauce: 200ml Milch und Vanillemark sowie ausgekratzte Schote in einen Topf geben und aufkochen. In eine Schüssel das Eigelb, Zucker, Mehl, Speisestärke und 20ml Milch geben und verquirlen bis die Masse cremig ist und sich der Zucker sowie Speisestärke und Mehl aufgelöst haben. Sobald die Milch kocht, Milch von der Kochstelle nehmen und die Eigelb-Masse unter ständigem Rühren in die Milch geben,iterrühren. Nach etwa 1 Minute die Sauce auf die Kochstelle stellen, ständig rühren und kurz aufkochen lassen bis die Masse deutlich eindickt, weiter verquirlen. Zum Schluss die Sahne unterrühren. Entweder sofort servieren oder die Sauce direkt mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren kurz umrühren.