Cranberry-Apple-Pie

Typisch amerikanischer Apfelkuchen

- 40 min Zubereitungszeit
- 45 min Kochzeit
- 342 kcal pro Portion
- Mittel
- International
- Vegetarisch

Zutaten

12 Portionen

360 g	Mehl
40 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
180 g	kalte Butter
6 El	Eiswasser
1 kg	Äpfel
2 El	Zitronensaft
2 El	Honig
100 g	brauner Zucker
1 Tl	Zimt
1 Tl	geriebene Muskatnuss
1	geh. EL Speisestärke
60 g	getrocknete Cranberries
	Fett für die Form
1	Eigelb
1 El	Milch

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz und Zimt untermischen. Dann die Butter in Flöckchen und nach und nach etwa 6 EL eiskaltes Wasser dazu geben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, Honig und Cranberries mischen. In einer Schüssel Zucker, Zimt, Muskat und Speisestärke mischen, Äpfel dazugeben und unterheben. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Eine Pie-Form (Ø 28 cm) gut einfetten. Zwei Drittel des Teiges ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Apfelfüllung drauf verteilen. Den restlichen Teig in Größe der Form ausrollen und auf die Füllung legen. Den Teig an den Rändern zusammendrücken und drei Schlitze in den Deckel stechen.
4. Eigelb mit Milch verquirlen und den Teigdeckel damit bestreichen. Die Pie 45–50 Minuten backen, herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.
5. Muskat in der Füllung verleiht diesem klassischen amerikanischen Apfelkuchen seinen typischen Geschmack. Statt einer Pie-Form können Sie auch eine Springform verwenden.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	944kJ / 225kcal	1.432kJ / 342kcal
Fett	9g	13g
davon gesättigte Fettsäuren	5g	8g
Kohlenhydrate	34g	51g
davon Zucker	18g	27g
Eiweiß	3g	4g
Salz	0g	0g