

Apple Pie mit Vanilleeis und VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Apple Pie Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

Für den Teig:

375 g Mehl
185 g kalte Butter
1,5 TL Backpulver
90 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Für die Füllung:

40 g Semmelbrösel
140 g Zucker
110 g Butter
30 ml Sahne
130 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
800 g Äpfel (z.B. Granny Smith)(ca. 12 Äpfel)
50 g Rosinen
80 g Mandeln, gestiftet
1 Prise Zimt
1 Prise Piment

Saft einer halben Zitrone

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
80 ml Milch

1 Packung Vanilleeis
200 ml Schlagsahne

Butter und Mehl für die Form
Mehl zum Ausrollen

Backform: Antihafbeschichtete Backform, 24 cm



[Link zum Rezept: Apple Pie mit Vanilleeis und VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Apple Pie mit Vanilleeis und VERPOORTEN ORIGINAL

Zubereitung

1. Vorbereiten

Für den Apple Pie die Backform fetten und mit Mehl bestäuben. Der Backofen kann bereits vorgeheizt werden:

Ober-/Unterhitze auf etwa 180°C, Heißluft auf etwa 160°C.

2. Apple Pie Teig

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver fein sieben. Kalte Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Ei, Salz, Mehl und Backpulver rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig nun zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umschließen und für eine Stunde kaltstellen.

Äpfel waschen, schälen, entkernen, in ca. 2 cm breite Spalten schneiden und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln. Das ist wichtig, da die Apfelspalten sonst schnell braun werden.

Zwei Drittel des Mürbeteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mithilfe des Rollholzes in die Backform geben. Der überstehende Teig kann entfernt werden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und Semmelbrösel auf dem Boden verteilen. Die Apfelspalten im Wechsel mit Rosinen und Mandeln kuppelförmig einfüllen.

3. Apple Pie Füllung

140 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sahne ablöschen und so lange einkochen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat. Butter, Piment, Zimt einrühren und dann die Masse gleichmäßig über die Äpfel gießen.

4. Apple Pie Verzierung

Den restlichen Mürbeteig ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig über die Apfelfüllung legen und die Enden an den Teigrand drücken. Mit Eistreiche, aus einem Eigelb und 2 EL Milch, bestreichen. Nun kann der Kuchen in den Backofen geschoben werden.

Backzeit: ca. 30 Minuten.

5. Apple Pie Dekor

Nach Belieben den fertigen Apple Pie leicht mit Puderzucker abstauben.

Tipp: Apple Pie Stück auf einem Teller mit Vanilleeis und leicht angeschlagener Sahne anrichten und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servieren.

Apple Pie Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

[Link zum Rezept: Apple Pie mit Vanilleeis und VERPOORTEN ORIGINAL](#)