

American Apple Pie mit Verpoorten-Sahnehaube

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Rohrzucker
- 175 g Butter
- 300 g Mehl
- 6 EL kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 EL Milch

Für die Füllung:

- 4 Äpfel (z. B. Elstar)
- 70 g Rohrzucker
- 1 Zitrone (Schale & Saft)
- 1 Prise Muskat
- 2 EL Mehl

Für die Sahnehaube:

- 1 Pkg Schlagsahne
- min. 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Zubereitung des Teigs:

Mehl, Salz und 150 g Zucker vermengen und die weiche Butter hinzugeben. Mit dem Mixer wird alles verknetet und zusammen mit dem Wasser zu einem glatten Mürbeteig verarbeitet.

Tipp: Wer den Boden knusprig mag, verwendet die angegebene Menge Zucker.

Soll dieser eher weich werden, reichen auch 2 EL Zucker für den Boden.

Teig in Frischhaltefolie packen und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Zubereitung der Füllung:

Die Äpfel waschen, schälen, deren Kerne entfernen und danach in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

Der Zitronensaft wird über die Äpfel gegeben und mit dem restlichen Zucker, der Zitronenschale, dem Mehl und Muskat vermischt.

Äpfel in die Zitronenmischung geben und gut durchrühren.

Kuchen vollenden:

Die Pieform wird eingefettet.

Der kühle Teig wird halbiert und eine Hälfte ausgerollt. Gut eignen sich dafür zwei Blätter Backpapier: eins kommt unter, eins auf den Teig. So klebt kein Teig an der Teigrolle. Der ausgerollte Teig muss ein wenig größer als die Pieform sein, damit auch ein Rand entsteht.

Oberes Backpapier vorsichtig abziehen und den Teig auf die Pieform stürzen.

Nun den Rand festdrücken, die Äpfel auf den Teig geben und gut verteilen.

[Link zum Rezept: American Apple Pie mit Verpoorten-Sahnehaube](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

American Apple Pie mit Verpoorten-Sahnehaube

Zweite Teighälfte ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Tipp: Mit einem Pizzaschneider klappt das super!

Das Gitter über die Äpfel geben und am Rand der Form weitere Streifen anbringen.

Gitter mit der Milch bestreichen. Dadurch bekommt der Teig eine ansehnliche Färbung.

Backen:

Bei ca. 180 Grad / Umluft ca. 60 Min. backen.

Darauf achten, dass der Teig eine schöne Farbe bekommen hat und die Äpfel gut durchgebacken sind.

Das Wichtigste zum Schluss:

Für die Eierlikör-Sahnehaube eine Packung Sahne mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Für eine leichte Eierlikör-Note reichen 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

[Link zum Rezept: American Apple Pie mit Verpoorten-Sahnehaube](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de