

## American Apple Pie

von Britta Padberg-Schmitt aus Münster

### Zutaten für den Teig:

450 g Mehl (entspricht ca. 3 cups)  
250 g sehr kalte Butter oder Margarine  
125 ml kaltes Wasser (entspricht ½ cup)

### Zutaten für die Füllung:

10 säuerliche Äpfel (zum Beispiel Granny Smith)  
3 EL Mehl  
3 EL Zucker  
ca. 1 TL Zimt (nach Geschmack)  
einige Butterflöckchen

### Außerdem:

1 Eigelb  
etwas Milch

### Zubereitung:

Die kalte Butter in dünnen Streifen ins Mehl schneiden. Britta Padberg-Schmitt vermischt beides, indem sie die Mischung mit zwei Messern immer wieder „zerschneidet“. Die Butterstückchen werden so immer kleiner und vermischen sich gut mit dem Mehl. Das kalte Wasser dazu gießen und beide Messer in eine Hand nehmen und wie einen Löffel verwenden, also die bereits zerkleinerte Mischung gut durchrühren. Zum Schluss alles mit den Händen zu einer glatten Teigkugel verkneten. Den Teig in zwei Hälften teilen, die jeweils in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Unterdessen die Äpfel schälen und entkernen, in Achtel schneiden und aus den Achteln kleine Würfel schneiden. Die werden dann mit Mehl, Zucker und Zimt gut vermischt.

Zum Backen nimmt Britta Padberg-Schmitt eine Pieform von etwa 26 – 28 cm Durchmesser. Sie können aber auch eine relativ flache runde Auflaufform, Tarteform oder ähnliches verwenden. Die erste Teigkugel so ausrollen, dass sie einen größeren Durchmesser hat als die Form. Der Teig muss am Rand überhängen. Mit einer Gabel den Teigboden an vielen Stellen eindrücken, damit er beim Backen die Flüssigkeit besser aufnehmen kann. Dann kuppelförmig die Apfelstückchen darauf schichten. Das sieht gewaltig aus, aber die Äpfel werden beim Backen kleiner und weicher. Die zweite Teighälfte ausrollen. Und zwar so, dass sie über die Apfelkuppel gedeckt werden kann und ebenfalls am Rand überhang hat. Nun beide Teighälften, also Boden und Deckel, verschließen. Dazu den unteren Rand mit dem oberen zusammen nach oben hin aufrollen und in fingerbreitem Abstand mit zwei Fingern einkneifen, damit die beiden Teigschichten gut zusammenhalten.

Abschließend ein Eigelb mit etwas Milch vermischen und die gesamte Teigoberfläche des Deckels damit bepinseln. Das gibt dem Apple Pie beim Backen Glanz und Bräune und sorgt für die leckere Kruste. Nun noch mit einem Messer drei Schlitz in den Teigdeckel schneiden. Das ist wichtig, weil der Teig die Apfelfüllung komplett umschließt und der Kuchen beim Backen sonst „explodieren“ könnte. Den Apple Pie im vorgeheizten Ofen insgesamt etwa 90 Minuten backen. Zunächst etwa 20 Minuten bei 140 Grad Umluft, danach auf 130 Grad Umluft runterschalten. Besonders lecker ist der Apple Pie noch warm mit Sahne und Vanilleeis.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.