

# Amerikanischer Apple Pie

etwa 20 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Mürbeteig:

250 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
60 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Zucker  
180 g Butter , weich  
5 EL Milch

### Füllung:

1 ½ kg Äpfel , gerüstet und in  
Würfel geschnitten  
40 g Butter  
3 EL Honig  
Zimt, gemahlen  
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée  
klar  
3 EL Mandeln, geschält,  
gemahlen

### zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1 EL Milch

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech einfetten.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Mürbeteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

In Folie gewickelt **ca. 40 Minuten kalt stellen.**

## 3 Füllung:

Für die Füllung Äpfel mit Butter, Honig und Zimt zugedeckt dünsten. Den Tortenguss unterrühren. Vom Herd nehmen und das Ganze etwas abkühlen lassen.

Eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø28 cm) auswallen und auf ein gefettetes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 8 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 8 Minuten**

Den erkalteten Mürbeteig mit Mandeln bestreuen und die Füllung kuppelförmig darauf verteilen, dabei einen ca. 5 mm breiten Rand frei lassen.

#### ④ Bestreichen:

Eigelb mit Milch verquirlen und mit der Hälfte davon den Teigrand bestreichen. Die zweite Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø32 cm) auswallen. Den Teig auf die Füllung geben und den Rand andrücken. Die Teigoberfläche mittig kreuzförmig ca. 10 cm lang einschneiden. Die Teigecken nach hinten zurückschlagen. Mit der zweiten Hälfte des verquirlten Eigelbs die Oberfläche bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die noch warme Apple Pie mit Vanilleglace servieren.