



Applepie

Zutaten

Teig

- 300 g Dinkelmehl Type 630 oder Dinkeldunst Type 630 (Wiener Grießler)
- ½ TL Weinsteinbackpulver
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butterstückchen
- 1 Freilandeier

Füllung

- 750-900 g Äpfel, z. B. Boskop, Idared
- 50 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone, Saft
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- ½ TL Zimtpulver
- Puderzucker zum Bestäuben

Backutensilien

- 1 Tarteform, 30 cm Durchmesser
- Backtrennpapier

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen, Butterstückchen und Ei zufügen, krümelig reiben, rasch zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.
2. Aus dem Backpapier eine Rondelle in der Größe der Form schneiden, auf den Boden legen.
3. Den Teig in zwei Portionen von 2/3 und 1/3 teilen. Die größere Portion zwischen zwei Klarsichtfolien groß genug ausrollen, damit die Rondelle den Formrand 3 cm überlappt. Eine Folie entfernen, Teig in die Form stürzen, zweite Folie entfernen. Restlichen Teig zwischen zwei Klarsichtfolien in der Größe der Form ausrollen.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.



5. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, Viertel quer in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Zucker, Zitronensaft und Gewürze unter die Apfelscheiben mischen, 5 Minuten ziehen lassen. Die Äpfel mit beiden Händen leicht ausdrücken, in die Tarteform verteilen, etwas festdrücken. Den überlappenden Teig darüber legen, den Teigdeckel darauf legen, etwas andrücken, mit den Fingerspitzen die beiden Teigstücke verschließen.

6. Form in der Mitte in den Ofen schieben, Pie bei 180 °C etwa 35 Minuten backen. Lauwarm mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Mit schaumig geschlagenem Rahm/Sahne servieren.