

Apfelkuchen gibt es in unzähligen Variationen und jede Region Europas hat einen anderen Favoriten. Heute habe ich einen irischen Apple Pie gebacken. Er besteht aus wenigen Zutaten, die ich meist eh daheim habe, und verzichtet auf viel Zucker oder Schnickschnack. So bekommt man am Ende einen sehr einfachen Kuchen, der gerade in seiner Einfachheit etwas Besonderes ist.



Der apple pie im Backofen.

Der Trick bei der Zubereitung liegt darin, dass möglichst alles für den Teig gut gekühlt ist, während man zubereitet. Profis sollen sogar das Mehl zuvor extra im Kühlschrank lagern. Darauf habe ich verzichtet, würde mich jedoch über Rückmeldungen freuen, wenn jemand das ausprobiert.



Die Arbeitsfläche nach getaner Arbeit.

Zutaten für eine 24er Springform:

225g Mehl

30g Zucker

110g kalte Butter in Würfeln

1 Ei

50ml sehr kaltes Wasser

500g Äpfel

75g Zucker

1TL Zimt

1 Zitrone

Und für die Glasur 1TL Zucker und 1 Ei



Fertiger Apfelkuchen. Wie es duftet.

Zubereitung:

1. Mehl, 30g Zucker und kalte Butter rasch miteinander verkneten, bis man einen krümeligen Teig hat. Anschließend das Ei unterkneten und von dem Eiswasser so viel hinzugeben, dass man einen glatten Teig bekommt.
2. Den Teig halbieren und jeweils in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die

Springform einfetten. Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden.

4. Apfelspalten in eine Schüssel geben. Von der Zitrone die Schale abreiben und zu den Apfelspalten geben. Anschließend die Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls zu den Apfelspalten geben. Zusammen mit dem Zimt und 75g Zucker gut verrühren und zur Seite stellen.
5. Nun wird die erste Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ausgerollt, so dass man etwa einen Kreis hat mit 30cm Durchmesser. Den Teigfladen vorsichtig in die Form geben und den Rand am Boden andrücken. Die vorbereiteten Apfelspalten hineingeben und den überhängenden Rand über die Füllung klappen. Die zweite Teighälfte in Springformgröße ausrollen und auf die erste Hälfte mit den Äpfeln legen. Am Rand andrücken.
6. Den Kuchen mit dem verquirlten Ei mit Zucker einpinseln und noch Schlitze in den Teig ritzen, damit der Dampf beim Backen von den Äpfeln entweichen kann. So gibt es keine Blasen im Kuchen beim Backen. Jetzt den Apple Pie noch für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Wer mag, kann den Apple Pie mit Sahne oder pur servieren.



Stück Apfelkuchen irischer Art.

Bain sult as do béile!

Helena