

# Xmas Apple Pie

- am besten lauwarm und mit Vanille-Eis oder Zimt-Sahne genießen!

🕒 90 Minuten III Leicht



Bild: BVEO

## Zubereitung

- Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
- Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und mit Butterflöckchen, 4–5 EL kaltem Wasser und einer Prise Salz vermengen. Danach den Teig in Folie wickeln und ca. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.
- In der Zwischenzeit Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft übergießen. Gewürze und Mehl darüber geben und alles vermischen.
- Den Teig halbieren, eine Hälfte ausrollen und in eine Backform geben. Ca. 15 Min. backen.
- Boden abkühlen lassen und die Apfel-Füllung darauf verteilen.
- Die andere Hälfte des Teigs ausrollen, in Streifen schneiden und als Teiggitter auf die Füllung legen.
- Im Backofen bei 180°C ca. 45 Min. goldbraun backen.

Tipp: Für die weihnachtliche Optik aus dem Teig Sterne, Weihnachtsbäume, Herzen o.ä. ausstechen und den Apple-Pie damit belegen.

## Zutaten für 4-6 Pers.

### Teig

- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 50 g Zucker

### Füllung

- 1 kg Äpfel (z.B. Boskop Elstar oder Jonagold)
- 100 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 3–4 EL Mehl
- für den weihnachtlichen Geschmack noch je eine Messerspitze Kardamom und Ingwer

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

[presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de)  
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de)