

Rezept Oktober 2012 – Apfel-Streusel-Pie

Für 14 Stücke



Zutaten

220 g	Butter	100 g	Paranuskerne
80 g	Kokosfett	230 g	Br. Zucker (WL)
480 g	Mehl	1 Msp	Muskatnuss
50 g	Zucker (WL)	1,5 kg	Saure Äpfel
1/2 TL	Salz	3 EL	Zitronensaft
1 Pck	Vanillezucker	2 EL	Speisestärke
1	Eiweiß	100 g	Cranberrys

So geht's

1. Das Kokosfett bei milder Hitze in einem Topf zerlassen und wieder fest werden lassen. Fett in Stücke teilen, mit 300g Mehl, Zucker, ¼ TL Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Knethaken eines Handrührers zügig zu einem glatten Teig verkneten. Dabei 5-6 EL eiskaltes Wasser zugeben.

2 Für die Streusel die restliche Butter zerlassen. Die Nüsse grob hacken, Mehl, Nüsse, 80 g Zucker, Salz und die Butter in einer Schüssel zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Kalt stellen.

3. Den Pie-Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. In eine gefettete Pie-Form legen, Rand hochziehen, den Boden einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten bedecken, bei 190° auf der untersten Schiene 25Min. backen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere 10 Min. backen. Kalt mit Eiweiß bestreichen.

4. Äpfel schälen, vierteln, in dünne Spalten schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft, Stärke und Cranberrys in einer Schüssel mischen und 30 Min. ziehen lassen.

5. Apfelmischung mit entstandenem Saft auf den Teig geben, Streusel darauf verteilen.

Backzeit: unterste Schiene 45-50 Min.

In der Form mit Puderzucker bestreut und Sahne servieren

- Rezept Oktober 2012 -