

Granny Kate's Apple Pie



<u>Zutaten für den Pastetenteig:</u> 225g Mehl Type 405 50 g Margarine 60 g Kokosfett 2-3 Eßlöffel eiskaltes Wasser 1 Prise Salz	<u>Für die Füllung:</u> 3-4 große Äpfel (z.B. Boskop) 3-4 EL Zucker 1 Prise Zimt	<u>Zum Bestreuen:</u> 2 EL feinsten Zucker
---	---	---

Für 4 Portionen:

Mehl und Salz in eine Backschüssel sieben. Margarine und Kokosfett in kleine Stücke schneiden und zum Mehl geben. Mehl und Fett zwischen den Fingern reiben, bis sich das ganze Fett mit dem Mehl verbunden hat. Nach und nach das kalte Wasser hinzufügen und mit dem Messer durchwirken.

Sobald sich die Mischung vom Boden der Schüssel löst, kein weiteres Wasser mehr hinzufügen. Den Pastetenteig in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
(Man kann auch, je nach Geschmack, etwas Zucker in den Teig geben.)

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Sie zusammen mit dem Zucker und dem Zimt in eine Rührschüssel geben und alles miteinander vermischen. Das Ganze beiseite stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine runde Pasteten- oder Quicheform, etwa 22 cm Durchmesser, einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und vorsichtig hineinlegen. Den überstehenden Rand mit dem Messer abschneiden.

Nun die Apfelstückchen in die Form geben. Den restlichen Teig etwas größer als die Form ausrollen und auf die Apfelüllung legen. Den Rand mit den Fingern eindrücken. Mit der Gabel viermal in die Teigmitte stechen, damit beim Backen Dampf entweichen kann.

Etwaige Teigreste kann man nochmal ausrollen und Blumen oder Blätter daraus formen. Diese etwas befeuchten und dekorativ auf den Teig legen.

Den Pie mit etwas Wasser befeuchten und mit Zucker bestreuen.

Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Heiß oder kalt servieren.

(Schmeckt besonders gut mit Sahne oder Vanillesauce)

Nicht aufgeben, wenn der erste Apple Pie nicht gelingt

