



## Apfelkuchen „a la Americaine“

---

Wer nicht weiss, wohin mit den ganzen Äpfeln, backt am Besten einen Apple Pie!

### Für den Teig:

420 g Dinkelmehl 405

1 TL Salz

330 g Butter oder Magerine

160 ml kaltes Wasser

### Für die Füllung:

5 große Äpfel

4 EL Mehl

5 EL Zucker

1 TL Zimt

### Zubereitung:

Butter in Würfel schneiden und in den Gefrierschrank stellen. Mehl, Salz, Zucker vermischen. Die kalte Butter dazu geben und alles im Mixer kneten bis es krümelig aussieht. Wer keinen Mixer hat, nimmt die Hände. Wasser dazu geben und weiter kneten bis alles zusammen kommt. Nicht gleich das ganze Wasser dazu geben. Lieber noch was nachgeben. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und flach drücken. (anstatt ihn zu einer Kugel zu formen). Die Hälfte ausrollen und in die flache Pie Form (26 cm Durchmesser) legen und in den Kühlschrank stellen- wenn es schneller gehen soll in den Gefrierschrank, den Rest auch, nur separat. Je länger der Teig gekühlt wird um so knuspriger/mürber wird er. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Äpfel schälen und in Achtel teilen. Mit Mehl, Zucker, Zimt mischen. Die Äpfel in der Pie Form verteilen. Aus dem restlichen Teig 3 mm dick ausrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden und wie einen gewebten Teppich auf die Äpfel legen. Den Pie im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 210 Grad backen, dann die Hitze auf 190 Grad reduzieren, den Kuchen abdecken und weitere 50 Minuten backen bis er goldbraun ist.