

Julian Jünger
Services



Für den Teig **350 g Mehl** mit **1 Prise Salz** in eine Rührschüssel geben, dazu **190 g Butter** in fein geschnittenen Scheiben. Den gut durchgekneteten Teig mit 70-75 ml Wasser weiterkneten und dann für 15 Minuten ruhen lassen.



Pass auf: Zu viel Wasser macht den Teig hart.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

In der Zwischenzeit wird die Füllung vorbereitet:

6 mittelgroße Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Für den richtigen Biss den Messschieber verwenden und in 5 mm Würfel schneiden!

Daraufhin die Apfelwürfel mit **150 g Aprikosen-Marmelade** verrühren – fertig ist die Füllung.

Den ausgeruhten Teig aus dem Kälteschlaf wecken und 2/3 des Teigs ausrollen.

Den ausgerollten Teig in eine mit **Butter** bestrichene Kuchenform hineindrücken.

Dann die Füllung in die Kuchenform geben und gleichmäßig verteilen. **1 TL Zimt** kommt für das weihnachtliche Finish oben drauf.



Achte darauf, dass Du noch Platz für den Kuchendeckel hast.

Das restliche Teig-Drittel nun ebenfalls ausrollen und als Deckel auf den Kuchen legen, danach mit dem äußeren Teig verbinden. Die Deckelmitte etwas einschneiden und dann komplett mit **Milch** bestreichen.

15 Minuten bei 220° C backen, Apple Pie aus dem Backofen holen, erneut mit **Milch** bestreichen. Dann für 25-30 Minuten bei 180° C in den Ofen, bis der Pie goldbraun ist.



Weihnachtsversion

British Apple Pie

