



Caramel Apple Pie

Caramel Apple Pie

250 g Mehl

150 g kalte Butter (in kleine Stücke geschnitten)

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Zucker

60 ml eiskaltes Wasser

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Zutaten für die Füllung

6 große Äpfel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

100 g Zucker

2 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Zimt

Prise(n) Salz

1 halbe Zitrone, der Saft davon

Zusätzlich:

1 Ei (zum Bestreichen)

Nach Belieben Nick Sweet Caramel Toffee Sauce

Caramel Apple Pie

1.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz vermengen. Die kalte Butter hinzufügen und mit den Fingern in das Mehl einarbeiten, bis die Mischung krümelig wird. Nach und nach das eiskalte Wasser hinzufügen und den Teig schnell zusammenkneten. Er sollte gerade zusammenhalten. Den Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

In einer großen Schüssel die Apfelscheiben mit Zucker, Mehl, Zimt, Salz und Zitronensaft vermengen, bis die Äpfel gleichmäßig überzogen sind.

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Ca. 2/3 des Teigs auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen, bis er groß genug ist, um eine (ca. 26 cm) Pie-Form auszulegen. Den Teig vorsichtig in die Form legen und am Rand andrücken. Die vorbereitete Apfelfüllung gleichmäßig auf den Teigboden verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Die Teigstreifen in einem Gittermuster über die Füllung legen. Ein Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Den Apple Pie für etwa 45-50 min. im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig goldbraun ist und die Äpfel weich

sind.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Karamellsauce über dem Kuchen verteilen.