

Blueberry Apple Pie



Amerikanischer Apfelkuchen - warm gegessen mit 1 Kugel Vanilleeis, einfach lecker!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

Zutaten für den Teig

240 g weiche Butter
40 g Zucker
375 g Mehl
75 ml kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung

600 g Äpfel (z.B. Boskop)
200 g Heidelbeeren
Saft ½ Zitrone

1 1/2 EL Rum
5 EL Zucker
1 TL Zimt
2 EL Mehl

Außerdem

3 EL Milch
1 TL Zucker

Zubereitung

1. Für den Teig Zucker und Butter verrühren, Mehl dazugeben und das kalte Wasser unter ständigen Rühren dazugießen. Teig teilen (2:1) und zu zwei Kugeln formen. In Frischhaltefolien verpacken und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Zitronensaft und Rum dazugeben.
3. Zimt und Zucker mit den Äpfeln vermischen.
4. Heidelbeeren dazugeben.
5. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Form einfetten.
7. Den größeren Teigballen auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche so groß ausrollen, dass der Boden und der Rand der Form damit ausgekleidet werden kann.
8. 1/2 der Füllung auf den Teig geben, mit 2 EL Mehl bestäuben und dann die restliche Füllung dazugeben.
9. Jetzt die zweite Teigplatte wieder etwas größer als die Form ausrollen. Wer mag kann die Teigplatte als Gitter, mit Keksaustechern ausgestochen oder einfach als Platte auf die Äpfel legen. Wichtig ist nur, dass die Ränder festgedrückt werden.
10. Den Teig mit Milch bepinseln und mit Zucker bestreuen.
11. Für 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 175 Grad reduzieren und ca. 40 Minuten weiterbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Evt. mit Alufolie abdecken,

wenn er zu dunkel wird.

12. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, danach warm genießen.