Irish Apple Pie



Gedeckter, warmer Apfelkuchen nach irischer Hausfrauenart.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

Zutaten

- 225g Mehl
- 100 g Butter, kalte Butter
- 25 g Schmalz (oder 25 g mehr Butter)
- 2 EL kaltes Wasser
- 4-5 säuerliche Äpfel
- 2 Gewürznelken (geht auch ohne)
- 1 TL Zimt
- 2,5 TL brauner Zucker
- Milch zum Einpinseln

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine runde Pie- oder Springform (Durchmesser 20cm) einfetten.
3. Mehl und Salz mischen. Die Butter (und das Schmalz) mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis die Mischung krümelig ist.
4. Kaltes Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
5. ¾ der Teigmenge auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte kreisrund ausrollen (Durchmesser ca. 24 cm) und in die Form legen. Den Rand andrücken.
6. Die Äpfel schälen, entkernen, achteln und in gleichgroße Stücke schneiden. Mit Zimt, Zucker und den Nelken mischen. Alles in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
7. Den restlichen Teig ausrollen und die Äpfel damit abdecken. Die Ränder zusammendrücken. Die obere Teigplatte mehrmals einschneiden (= zum Entlüften) oder dekorativ ausstechen.
8. Mit Milch bepinseln und für ca. 40 Minuten ab in den Ofen, bis das Gebäck eine goldbraune Farbe angenommen hat.
9. Warm mit Sahne oder Vanillesoße servieren.