



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

DEEP DISH APPLE PIE MIT GESALZENER BUTTERTOFFEESOSSE



SCHWIERIGKEITSGRAD
Anspruchsvoll

KOCHZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
8-10

HAUPTZUTATEN
Mehl

ZUTATEN

Tortenkruste:

- 350 g Weizenmehl
- 100 g feines Roggenmehl
- 45 ml (3 EL) Puderzucker
- ½ TL feines Salz
- 300 g kalte, gesalzene Butter, gewürfelt
- 80 ml (1/3 Tasse) Eiswasser

Füllung:

1. 120 g Demerara-Zucker
2. 40 ml (2 1/2 EL) Maismehl
3. 5 ml (1 TL) gemahlener Zimt
4. ½ TL gemahlene Muskatnuss
5. 30 ml (2 EL) Brandy

6. 60 ml (1/4 Tasse) frische Sahne
 7. 7-8 Pink Lady Äpfel, geschält, entkernt und in ½ cm dicke Spalten geschnitten
- 30 g (2 EL) Butter, gewürfelt
 - 1 Ei, leicht verquirlt
 - 30 ml (2 EL) Demerara-Zucker

Karamell-Soße:

- 100 g (1/2 Tasse) gesalzene Butter
- 110 g (1/2 Tasse) Demerara-Zucker
- 250 ml frische Sahne
- 1 ½ TL Vanilleextrakt #
- ½ TL Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Weizenmehl, Roggenmehl, Puderzucker und Salz in eine Küchenmaschine geben. Das Mehl durchpusten. Die Butter hinzufügen und pulsieren, bis die Textur grob krümelig ist. Das Wasser hinzufügen und so lange vermengen, bis sich der Teig zusammenfügt. Umdrehen und leicht zusammendrücken. In Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Rost auf die unterste Schiene stellen.
3. Den Teig in zwei Hälften teilen. Auf einem bemehlten Brett jedes Stück auf 3 mm Dicke ausrollen. Eine Le Creuset Auflaufform quadratisch am Boden und an den Seiten auslegen. 10 Minuten kaltstellen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

4. In einer großen Rührschüssel Demerara-Zucker, Speisestärke, Zimt, Muskatnuss, Weinbrand und Sahne verquirlen. Die Äpfel hinzufügen und durchschwenken, um sie zu überziehen.
5. Die Äpfel und den Saft in den Blätterteig geben. Die gewürfelte Butter darüber streuen und mit dem restlichen Teig bedecken, indem man entweder 2,5 cm lange Teigstreifen oder eine ganze Teigplatte flechtet. Schneiden Sie die überstehenden Ränder ab und kneifen Sie sie zusammen, um sie zu verschließen. Mit Ei bestreichen und den Demerara-Zucker darüber streuen. Schneiden Sie drei kleine Schlitze in den Teig, wenn es sich um ein ganzes Blatt handelt. 15 Minuten auf der unteren Schiene backen. Die Temperatur auf 180 °C reduzieren, den Rost auf die mittlere Schiene schieben und weitere 60-65 Minuten backen. Die letzten 15-20 Minuten mit Folie abdecken, damit der Teig nicht zu braun wird.
6. Auf einem Gitterrost 10 Minuten abkühlen lassen. Mit Karamellsauce und Vanilleeis servieren. Für die Karamellsoße die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Zucker hinzufügen und kochen, bis die Mischung eine tiefe Karamellfarbe hat, etwa 5-6 Minuten. Die Sahne hinzugeben und 8-10 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Die Vanille und das Salz einrühren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com