



# Apple Pie

Zeit gesamt  
1h 30min

Zubereitungszeit  
55min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 12 Portionen

Eier	2 St.
Butter	200 g
Puderzucker	90 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Äpfel, rot	1 kg
Zucker	50 g
Zimt	
Vanillinzucker	8 g
Apfelsaft	200 ml
Aprikosenkonfitüre	100 g
Joghurt, natur	200 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Pinsel

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Butter würfeln und rasch mit Eigelb, Puderzucker, Mehl und Salz verkneten. Teig ca. 2 Std. kühl stellen. Inzwischen Äpfel schälen, Strunk und Kerne entfernen. Mit Zucker, 1 TL Zimt, Vanillinzucker und 150 ml Apfelsaft aufkochen und ca. 15 Min. weich garen. Abkühlen lassen.

2. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Kuchenform (ca. 26 cm Ø) einfetten, mit dem Teig auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Apfelmasse hineinfüllen und glatt streichen. Übrigen Teig ca. 3 mm dick ausrollen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und gitterförmig auf den Kuchen legen, am Rand gut andrücken. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. knusprig backen.

3. In einem Topf Aprikosenkonfitüre unter Rühren erwärmen. Lauwarmen Kuchen damit einpinseln, abkühlen lassen. Joghurt mit übrigem Apfelsaft verrühren, mit Zimt abschmecken. Apple Pie mit Zimt-Joghurt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	359 kcal		
Kohlenhydrate	51 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	6 g	Fette	15 g