Zutaten

(Für eine kleine Spring- oder Pieform)

160 g Mehl
80 g Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz
40 g Puderzucker

3 - 4 Äpfel
40 g Rosinen
40 g Mandelblättchen
1/2 TL Zimt
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Ingwer

1 EL Milch
1 Eigelb

Zubereitung

Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank für mind. 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelstücke dann je nach Belieben entweder in dünne Scheiben hobeln oder in kleine Würfel schneiden. Diese in eine Schüssel geben und dann Gewürze, Rosinen und Mandelblättchen zufügen und alles gut vermengen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals kurz durchkneten. Dann 2/3 des Teiges für Boden und Rand ausrollen und die Form damit auskleiden. Die Apfelmischung hineingeben und glatt streichen. Das restliche Drittel des Teiges für dem Deckel ausrollen und auf den Pie geben. Aus den Resten des Teiges Blätter ausstechen und damit den Pie am Rand verzieren. Diese leicht andrücken. Zum Schluss Milch und Eigelb verrühren und damit den Pie bestreichen und im Ofen etwa 35 - 45 Minuten goldbraun backen.

Copyright © skön och kreativ