

Zutaten für 1 Pie mit einem Durchmesser von 28 cm:

375 g	Mehl, glatt
75 g	Zucker
	Prise Salz
250 g	Butter, kalte
1 kg	Äpfel, säuerliche
2 EL	Zitronensaft
45 g	Zucker
1 EL	Speisestärke - Maizena
	Zimt
1 ST	Eigelb
20 ml	Rahm

Herstellung:

1. Mehl und Zucker mit einer Prise Salz mischen.
2. Butter in Stückchen und 4 EL kaltes Wasser zugeben.
3. Mit den Händen verkneten.
4. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Äpfel schälen, klein schneiden und mit Zimt, 3 EL Zucker, Stärke und dem Zitronensaft mischen.
6. 2/3 des Teiges zu einem Kreis ausrollen und damit die Form auskleiden. Apfelmischung einfüllen.
7. Aus dem restlichen Teig Streifen schneiden und diese gitterförmig auf den Äpfeln anordnen.
8. Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen.
9. Bei 175 °C Umluft ca. 45 Minuten backen.

