Artikel vom 12.02.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 05:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-erdnuss-pie

Apfel-Erdnuss-Pie



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Stück):

300 g Mehl

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 EL eiskaltes Wasser

150 g Butter

750 g säuerliche Äpfel

2 EL Zitronensaft

70 g Erdnusskerne

1 Eigelb

Zubereitung:

Mehl, 20 g Zucker, 1 Prise Salz, Butter und 4 EL eiskaltes Wasser in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teigs rund mit einem Durchmesser von 32 cm ausrollen und in eine gefettete Pie- oder Springform legen, den Rand dabei andrücken. Den übrigen Teig ebenfalls ausrollen etwa 28 cm im Durchmesser und in Klarsichtfolie verpackt auf eine flache Platte legen. Beides eine Stunde kaltstellen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ½ cm schmale Spalten schneiden. Die Äpfel erst mit Zitronensaft, dann mit 100 g Zucker und den Erdnüssen mischen. Teige aus dem Kühlschrank nehmen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Apfelmischung in die Form geben und mit der Teigplatte bedecken. Diese am Rand gut festdrücken. Eigelb verrühren und den Teig damit bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft auf der untersten Schiene 45 bis 50 Minuten goldbraun backen. Noch lauwarm mit Schlagsahne servieren.

Nadine Hörster