

Apfel Sahne Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Apfel
Birnen
Amerika

* TEIG

180 g Mehl
1 tb Zucker
150 g kalte Butter; gewürfelt
1 pn Salz
4 tb Eiswasser

* BELAG

6 md knackige Äpfel
3 reife, feste gelbe Birnen
4 tb Zucker
2 tb Mehl
1/4 ts Zimtpulver
1 pn Muskatnuß; frisch gerieben
1 tb Zucker zum Bestreuen

* QUELLE

- California Cooking
- VHS-Kochkurs, Hamburg 1998
- erfaßt: Petra Hildebrandt

(Northwest Apple and Pear Pie)

Für den Teig Mehl, Zucker, Butter und Salz in einer Schüssel vermischen. Schnell die Butter mit den Fingern zu erbsengroßen Kügelchen einarbeiten. Das Eiswasser zugießen und den Teig zu einer Kugel kneten. Sofort auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen von 2 1/2 mm Stärke und einem Durchmesser von etwa 36 bis 38 cm ausrollen. Eine gefettete Pie-Form von etwa 23 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden [24cm Springform]. Überlappenden Teig nicht abschneiden, weil man ihn zum Darüberschlagen brucht. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Belag die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen ebenfalls schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Obst in eine Schüssel geben und leicht mit Zucker, Mehl, Zimt und Muskatnuß überziehen. [Ich habe Mehl, Zucker und Gewürze in einer kleinen Schale vermengt und dann erst zum Obst gegeben]. Je nach Aroma und

Säure der Früchte eventuell noch etwas Zucker zugeben.

Die Früchte gleichmäßig in der mit Teig ausgekleideten Pie-Form verteilen, die jetzt ziemlich voll sein wird. Die überstehenden Teigenden locker darüberschlagen - der Teig wird die Früchte nicht vollkommen bedecken - und die Oberfläche mit 1 EL Zucker bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 60 bis 70 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Früchte weich sind. Zur Garprobe mit einem kleinen Metallspieß hineinstechen.

Warm mit Vanilleeis servieren. [Schmeckt auch kalt ohne Eis].