



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

## APFEL-BIRNEN-PIE



Ergibt einen Pie mit Ø 20 cm

### FÜR DEN TEIG:

220 g kalte Butter  
300 g Mehl  
1/2 TL Salz  
2 geh. EL brauner Zucker  
4-6 EL eiskaltes Wasser

### FÜR DIE FÜLLUNG:

900 g Äpfel, säuerliche Sorte  
600 g reife Birnen  
1 EL Butter  
2 EL Zitronensaft  
100 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
1/2 TL gemahlener Ingwer  
1/4 TL Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
2 EL Mehl  
2 EL Stärke  
1 Ei  
1 EL Milch  
1 EL brauner Zucker

### ZUBEREITUNG

Butter in ca. 2 cm große Stücke schneiden und bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach stellen. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter zur Mehlmasse geben und möglichst rasch einarbeiten. Die Mischung sollte ungleichmäßig sein, mit größeren und kleineren Butterstückchen. Zunächst 4 EL eiskaltes Wasser zum Teig geben und vermischen, bis die Teigkrümel beim Zusammendrücken zusammenhalten. Ist der Teig noch zu bröselig und trocken, etwas Wasser dazugeben.

Den Teig auf Pergament- oder Backpapier geben, mit den Händen grob zu einem Rechteck drücken und falten. Dazu das linke Drittel zur Mitte hin einschlagen, das rechte Drittel anschließend auf das linke klappen. Den Teig um 90° drehen, mit den Händen flachdrücken und erneut falten. Den Faltprozess so oft wiederholen, bis alle losen Teigstücke eingearbeitet sind. Teig halbieren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Scheiben formen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Äpfel und Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in etwa 1,5-2 cm große Stücke schneiden.



## APFEL-BIRNEN-PIE

### ZUBEREITUNG

Butter in einem großen Topf zerlassen, Äpfel, Birnen, Zitronensaft, Zucker, Zimt, Ingwer, Salz und Vanilleextrakt zugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 4-5 Minuten köcheln lassen, bis Äpfel und Birnen etwas weicher sind. Mehl und Stärke untermengen und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit andickt. Vollständig auskühlen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und so lange bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis er weich genug zum Rollen ist. Erste Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 mm dick ausrollen, überschüssiges Mehl abstreichen und eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Pie-Form damit auskleiden. Ränder überstehen lassen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Die zweite Teighälfte auf einer ebenfalls bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 28 cm Durchmesser ausrollen. Mit einem Teigrad oder einem Messer in beliebig breite Streifen schneide. Den Pie-Boden aus dem Kühlschrank nehmen und mit Eiweiß bestreichen. Mit der Apfel-Birnen-Mischung befüllen. Den Rand mit etwas Wasser bestreichen, die Teigstreifen zu einem Flechtmuster legen und an den Rändern gut andrücken. Für einen gewellten Rand den überstehenden Teig gleichmäßig auf ca. 2 cm rück-schneiden. Mit den Fingern wellenförmig über den Rand der Form drücken. Den Pie etwa 15 Minuten ins Gefrierfach stellen, damit er beim späteren Backen die Form besser hält.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pie aus dem Gefrierfach nehmen, restliches Eiweiß mit Eigelb und Milch verquirlen. Pie damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und weitere rund 40 Minuten backen. Wird er zu dunkel, evtl. mit Folie bedecken. Aus dem Ofen nehmen und am besten lauwarm genießen.