

Traditioneller Apple-Walnut Pie

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	414,3 kcal	Fett:	18,7 g
Eiweiß:	4,1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	8,9 g
Kohlenhydrate:	56,5 g	ungesättige Fettsäuren:	9,8 g

Zubereitungszeit:
45 Minuten inkl. Backzeit

Zubereitung:

1. Ofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen und Mehl, Backpulver, Zucker, Margarine und Salz in einer großen Schüssel miteinander vermischen.
2. Bei Bedarf nach und nach kaltes Wasser hinzufügen und so lange kneten, bis ein fertiger und dehnbarer Teig entsteht.
3. Den Teig halbieren und mit einer Hälfte die Tarteform umranden. Die andere Hälfte ausrollen und mit einer Gabel einstechen, damit beim Backen genügend Luft in den Kuchen kommt. Beiseite stellen.
4. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die kalifornischen Walnüsse zerdrücken und kurz in einer kleinen Pfanne goldbraun anrösten.
5. Geschnittene Äpfel, Zucker, braunen Zucker, Walnüsse, Rosinen, Mehl, Salz, Zimt, Muskatnuss, Piment und Zitronenschale in einer Schüssel miteinander vermischen.
6. Die Walnuss-Apfelmischung in die Tarteform geben und gleichmäßig verteilen und mit der zweiten, ausgerollten Hälfte des Teiges bedecken. Dabei unbedingt darauf achten, dass genügend Löcher im Teig sind, damit während des Backens Luft entweichen kann.
7. Butter in kleine Stückchen schneiden und gleichmäßig über dem Pie verteilen und bei 180°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) für 35-40 Minuten backen.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:

300 g	Mehl
Päckchen	Backpulver
100 g	Zucker
200 g	Magarine
1 Prise	Salz
	kaltes Wasser nach Bedarf

Für die Füllung

	saure Äpfel, z.B Boskop
60 g	kalifornische Walnüsse
8 EL	Zucker
8 EL	brauner Zucker
100 g	Rosinen
1 EL	Mehl
1 TL	Salz
TL	Zimt
TL	Muskatnuss
TL	Piment
1 EL	Zitronenschale
2 EL	Butter