

Apple Pie



Zutaten

Für 4 Personen

150 g Dinkelmehl
150 g Weizenmehl
50 g Puderzucker
175 g vegane Butter
1 Prise Salz
4 EL kalte Pflanzenmilch

1,5 kg Kochäpfel
120 g Zucker
Saft einer Zitrone
Schale einer Limette
Zimt, Kardamom (nach Geschmack)

2 EL gemahlene Mandeln

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Butter, Puderzucker und eine Prise Salz dazugeben. Mit den Händen einen glatten Teig bereiten. Falls er zu fest wird etwas Pflanzenmilch dazugeben. Den Teig für 30 Minuten kaltstellen.

Äpfel schälen, würfeln und mit etwas Wasser, Zucker und Zitronensaft im Topf bissfest dünsten. Gewürze nach Geschmack dazugeben.

2/3 des Teiges dünn ausrollen und in eine Auflaufform geben, so dass die Seiten auch mit Teig bedeckt sind. Die gemahlene Mandeln auf den Boden streuen. Äpfel mit möglichst wenig Flüssigkeit darüber geben. Die Limettenschale auf die Apfelmasse reiben.

Den übrigen Teig ebenso dünn ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse legen. Die Ränder gut verschließen und ein Loch in den Deckel stechen. Nach Belieben, etwas Zucker über den Deckel streuen. Den Pie im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für etwa 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen.