

Apple Pie

Der Beitrag enthält einen Affiliate Link*. Der amerikanische Klassiker aus Mürbeteig und Äpfeln gelingt in glutenfreier Variante hervorragend! Nicht nur der verlockende Duft beim Backen vom Apple Pie ist himmlisch, der fertige Apfelkuchen ist ein Genuss auf ganzer Linie! Herrlich saftig, aromatisch und zart zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und eifrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Tarte-, Pie- oder Springform mit einem Innendurchmesser von 25 – 26cm

1 Grundrezept Mürbeteig nach [DIESEM](#) Rezept

Für die Füllung:

1kg Äpfel

100g Rohrohrzucker

30g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 40g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 Zitrone, Saft und Abrieb

1 TL Zimt

1 Prise Muskat

Zum Bepinseln: 1 EL Milch (ggf. laktosefrei)

1. Den Mürbeteig nach Rezept herstellen, teilen und ein

Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5cm dünn ausrollen. Die Kuchenform damit auslegen und, falls nötig, die Ränder begradigen. Die Kuchenform und das restliche Teigstück in den Kühlschrank geben. Ich nutze diese [TARTEFORM*](#).

2. Die Äpfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und die Apfelstücke in dünne Scheiben schneiden.

3. Die Apfelscheiben mit allen restlichen Zutaten, bis auf die Milch, mischen und auf den Mürbeteigboden verteilen.

4. Das restliche Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen, etwa 5cm breit, schneiden. Die Apfelfüllung damit belegen und die Teigstreifen mit Milch bepinseln.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 1 Stunde backen.

6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden mindestens 45 Minuten auskühlen lassen.

Tipp: Apple Pie schmeckt köstlich mit Vanilleeis und Schlagsahne!

Milchfrei – Tipp: Den Teig milchfrei nach Rezept zubereiten. Zum Bepinseln einen veganen Milchersatz, z.B. Mandeldrink, einsetzen.

Maisfrei – Tipp: Den Teig maisfrei nach Rezept zubereiten. Für die Füllung ebenfalls auf eine maisfreie Mehlmischung zurückgreifen. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Eifrei – Tipp: Einen eifreien Mürbeteig nach [DIESEM](#) Rezept herstellen.

Bild 1: Ein kleiner Tipp: Wird Apple Pie in einer speziellen Pie-Form gebacken, wird der Kuchen besonders schön in Szene gesetzt ☺



rezepte-glutenfrei.de

Bild 2: Apple Pie vor dem Backen



rezepte-glutenfrei.de

Weitere Bilder: Fertiger Apple Pie



rezepte-glutenfrei.de



