

Apfelkuchen

Ingrédients

- 1 Prise Salz
- 10g Zucker
- 225g kalte Butter in kleinen Stücken
- 40g kaltes Wasser
- 2 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 60g Zucker
- 75g geschmolzene Butter
- 2 Limetten

Préparation

1. Die Vereinigten Staaten feiern in 2 Tagen Thanksgiving, und daher gibt es nach dem Pecan Pie einen weiteren Kuchen, den Sie zu dieser Jahreszeit auf ihrem Tisch finden, den Apfelkuchen (Torte)!
2. Zwei Mürbeteige, viele Äpfel und fertig!
3. Zucker mischen.
4. Kalte Butter in Stücken hinzufügen, den Teig krümeln, dann das kalte Wasser hinzufügen.
5. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 3 Stunden bis 1 Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Dann den Teig in zwei Stücke teilen und jede Hälfte auf 2 mm Dicke ausrollen und kühl lagern.
7. Scheiben schneiden.
8. Gewürze, Zucker, geschmolzene Butter und Zitronensaft hinzufügen, gut mischen und 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.
9. Backen: 1 Ei Brauner Zucker & Weißzucker Den ersten Teig in die zuvor gebutterte Form legen.
10. Den gesamten Teig mit dem geschlagenen Ei bestreichen.
11. Die Füllung darauf geben und einen Dom formen, dann mit dem zweiten Teig bedecken.
12. Die beiden Teige gut verschließen.
13. Ein Loch von 3 bis 4 cm Durchmesser in der Mitte machen, dann einige Einschnitte in den Teig machen.
14. Mit geschlagenem Ei bestreichen und mit dem Zuckergemisch bestreuen.
15. Wenn Sie die Zeit haben, den Kuchen kühl ruhen zu lassen, ist das besser (aber nicht zwingend), der Teig behält besser seine Form beim Backen.
16. In den auf 170°C vorgeheizten Ofen 45 Minuten bis 1 Stunde backen, je nach Äpfeln, der Teig muss am Ende der Backzeit gut gebräunt und die Äpfel müssen schön weich sein (wenn die Äpfel nicht genug gegart sind und der Teig bereits gebräunt ist, können Sie ihn mit Alufolie abdecken, um das Backen zu beenden).
17. Abkühlen lassen, dann genießen!