Nah&Frisch

www.oetker.at Professional

Apfel-Dinkel-Pie

Kuchen & Gebäck Früchte Jause Kuchen



Zubereitung **Schwierigkeit:**

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Minuten kalt stellen. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (32 cm Ø) ausrollen und in eine befettete, bemehlte Pieform (29 cm Ø) geben.
Für die Füllung Äpfel mit Zitronensaft vermischen. Puddingpulver mit Braunzucker und Apfelsaft unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter den heißen Pudding rühren. Äpfel mit Gewürzen und Cranberrys einrühren. Die Füllung in die Form füllen und glatt streichen.
Den übrigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (29 cm Ø) ausrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen als Gitter auf die Füllung legen, mit Wasser bestreichen und mit Braunzucker bestreuen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres mit Ober-/Unterhitze: 190 °C (Heißluft: 170 °C) schieben und ca. 35 Minuten backen.
Tipp: Man kann getrocknete oder frische Cranberrys verwenden

Zutaten

- Vollwert-Mürbteig:
- 230 g Dinkelmehl
- 1/2 KL Dr. Oetker Backpulver
- 90 g Braunzucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 180 g weiche Butter
- 1 Ei
- 4 EL Milch
- Apfelpudding-Füllung:
- 650 g geschälte, entkernte,
- würfelig geschnittene Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Pkg. Dr. Oetker Original Pudding
- Vanille-Geschmack
- 60 g Braunzucker
- 1/4 l Apfelsaft
- 2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Gewürznelkenpulver
- 80 g frische Cranberrys
- Zum Bestreichen und Bestreuen:
- etwas Wasser
- etwas Braunzucker