

Apfel-Pie (vegan)

dieses Rezept reicht für eine runde Pie-Form mit einem Ø von 26-28 cm.

Die Backformen gibt es in Glas, Metall oder Keramik, meine ist aus Aluminium und hat einen glatten Rand.

Zutaten

Blätterteig:

2 Päckchen à 275 g = 550 g fertiger Blätterteig

Margarine zum Einfetten der Pie-Form

Füllung

1200 g Äpfel geschält – Rohgewicht der Äpfel mit Schale ca. 1,5-1,7 Kg

5 Ei Zucker / ich bevorzuge Kokosblüten- oder braunen Zucker

Ab hier können die Zutaten variieren, um die Apfel-Pie den persönlichen Geschmackvorlieben anzupassen - ich persönlich lasse nur den Zimt weg, weil viele Gäste den Zimt-Geschmack nicht mögen.

200 g getrocknete Cranberries oder Sultaninen

200 g Nüsse – Cashewkerne oder Walnüsse, diese sind etwas herber im Geschmack

200 g Marzipan – nur wenn gewünscht

3 TL Zimt – nur wer den Zimtgeschmack mag

- Die Pie-Form mit der Margarine einfetten.
 - Die erste Hälfte des Blätterteiges ausrollen und in die Pie-Form damit bis hoch an den Rand auslegen.
 - Das Marzipan rolle ich dünn aus und lege es auf den Blätterteig-Boden.
1. Die Äpfel schälen, halbieren, vierteln und entkernen, dann in mundgroße Stücke teilen. Ich karamellisiere die Apfelstücken kurz im Zucker und ab mit ihnen in eine größere Schüssel zum Mischen mit den folgenden Zutaten.
 2. Die Nüsse röste ich kurz unter ständigem Rühren in einer fettfreien Pfanne an – bitte aufpassen, sonst werden die Nüsse schnell schwarz und das schmeckt nicht mehr.
 3. Die Nüsse zu den Apfelstücken hinzutun und dann die Cranberries dazu geben – alles gut durchmischen und in die Pie-Form auf die Blätterteig-Marzipan Unterlage geben.
 4. Mit der zweiten Hälfte Blätterteig die Apfelmischung abdecken und sehr gut an den hochgezogenen Rand des Teig-Bodens andrücken.
 5. Ofen 180° vorheizen und den Apfel-Pie bei 180° ca. 40-50 Minuten fertig backen – ich schaue sicherheitshalber nach 30 Minuten nach und bestreiche den Teig während des Backens ca. 4 mal mit kaltem Wasser.
 6. Der Apfel-Pie kann einen Tag vor dem Servieren gebacken werden – einfach im Backofen übernachten lassen. Ich überziehe den Blätterteig am nächsten Tag mit zerlassener Aprikosen-Konfitüre – glänzt appetitlich und schmeckt lecker.
ODER lauwarm mit Zucker bestreut am gleichen Tag servieren – hierzu schmeckt auch sehr erfrischend Vanille-Eis (ja, gibt es auch vegan) oder klassisch mit Sahne –
Tipp: Vegane Sojasahne gut gekühlt und mit Sahnesteif aufschlagen.

Bon Appétit!

