



Mary Simses
Äpfel ... ich liebe sie!

Äpfel haben in *Der Sommer der Sternschnuppen* eine ziemlich prominente Rolle. In der Nähe des kleinen Städtchens Dorset, wo die Geschichte spielt, gibt es eine große Apfelfarm, und sämtliche örtlichen Restaurants versuchen, sich gegenseitig mit ihrer ureigenen Apple-Pie-Variation auszustechen.

In Connecticut, wo ich aufgewachsen bin, hatten wir Apfelbäume im Garten. Die Äpfel waren winzig, grün und recht sauer. Doch allen Widrigkeiten zum Trotz schaffte es meine Mutter, daraus leckere Pies zu zaubern. Ich habe keine Ahnung, wie viele Äpfel genau sie für einen Kuchen pflücken und sammeln musste, aber ich bin mir sicher, dass es eine Menge waren. Wenn die Pie dann im Ofen war, erfüllte ein himmlischer Duft nach Äpfeln und Zimt die Küche.

Vor vielen Jahren, ich lebte immer noch in Connecticut, gab es in Darien einen wunderbaren Feinkostladen. Jeden Samstag ging ich hin, um mir (neben anderen Leckereien) eine Tasse Southern-Pecan-Kaffee und einen Muffin zu kaufen. Eines Tages schrieben sie einen Apple-Pie-Wettbewerb aus. Damals traute ich mir noch nicht zu, selbst einen guten Teig hinzukriegen, also kaufte ich Fertiggöden aus Vollkornweizenkeksen und verwendete das beiliegende Rezept – ergibt übrigens eine großartige Pie. Obwohl ich den Wettbewerb nicht gewann (die Pie der Gewinnerin enthielt drei Apfelsorten, vier verschiedene Gewürze, weißen Zucker, braunen Zucker etc.), war meine Kuchenplatte leer, als ich sie abholte. Es war kein Krümel oder

Apfelschnitzelchen übrig, wohingegen auf vielen anderen Platten Reste lagen. Mehr brauchte ich nicht zu wissen. Ich hatte meine ganz eigene Gewinner-Pie gebacken. Ich habe mehrere Rezepte für Apple Pie. Hier eines meiner Favoriten, das eine fluffig-knusprige Kruste ergibt ...

LIEBLINGS-APPLE-PIE-REZEPT

Für den Teig:

320 g Mehl (Type 550)

1 TL Zucker

½ TL Salz

95 g ungehärtetes Pflanzenfett
(z.B. Palmin)

115 g kalte Butter

6-8 EL Eiswasser



© Privat

Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Das Pflanzenfett und die Butter in kleine Würfel schneiden. Beides in die Mehlmischung einarbeiten, entweder mit einem Teigmischer oder indem man mit zwei Tafelmessern wie mit einer Schere durch die Masse schneidet. So lange damit fortfahren, bis der Großteil der Mischung aus erbsengroßen Streuseln besteht und der Rest die Konsistenz von Maisgrieß hat. Nicht zu lange mischen.

Etwa zwei Drittel des Eiswassers über die Mischung träufeln und einarbeiten. Nach Bedarf mehr Eiswasser hinzugeben, Löffel für Löffel, bis sämtliche trockenen Zutaten sich zu einem glatten Teigklumpen verbunden haben.

Den Teig zu einer Kugel formen, aus der Schüssel nehmen und zweiteilen, ein Teil sollte etwas größer sein als der andere (der größere Teil ist für den Boden). Den Teig zu runden Platten flachdrücken, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen, vorzugsweise über Nacht, mindestens jedoch eine Stunde.

Den Teig etwa 10 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank holen, damit er geschmeidiger ist. Ich rolle den Teig gerne zwischen zwei Lagen Backpapier aus, so kann ich ihn schneller verarbeiten und muss mich nicht damit herummärgern, dass er auf der Arbeitsfläche festklebt.

Die Teigplatte für den Boden zu einem Kreis von ca. 33 cm Durchmesser ausrollen für eine Pie-Form von 23 cm Durchmesser. Den überhängenden Rand auf 2 cm kürzen. Dann die andere Teighälfte zu einem Kreis von etwa 30 cm Durchmesser ausrollen. Einen Rost in das untere Drittel des Backofen schieben und den Ofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für die Füllung:

6 mittelgroße Äpfel – geschält, entkernt und in dünne Spalten geschnitten (ich verwende meist Granny Smith oder halb Granny Smith, halb Gala)

150 g Zucker

3 EL Mehl

1 EL Zitronensaft (optional)

½ TL Zimt

¼ TL Muskatnuss

30 g Butter in kleinen Stückchen

Zucker, Mehl, Zimt, Muskatnuss und Zitronensaft vermengen. Die Apfelschnitze dazugeben und gut verrühren. 15 Minuten ruhen lassen und mehrmals umrühren. Die Mischung in die mit Teig ausgelegte Form geben und mit Butterflöckchen bestreuen.

Für die Eistreiche:

1 verquirltes Ei

1-2 EL Wasser

Den überhängenden Rand des Bodens mit der Eistreiche bepinseln. Dann die Füllung mit dem Teigdeckel bedecken und die Ränder zusammendrücken. Den Teigdeckel ebenfalls mit der Eistreiche bepinseln, das verleiht dem Kuchen später einen goldgelben Glanz. Mit einer Gabel oder Messerspitze Löcher in den Deckel piksen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann.

Bei 220°C für 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 170°C reduzieren und so lange weiterbacken – ca. 30-45 Minuten -, bis die Äpfel weich sind (zum Testen mit einer Messerspitze durch eines der Löcher piksen) und die Säfte anfangen, aus den Löchern herauszububbeln. Die Pie nach Möglichkeit mehrere Stunden auf einem Rost auskühlen lassen, damit die saftige Füllung schön eindicken kann.