

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ANGELS PIE / oder ANGEL PIE POPS

Zutaten:

2 Kg (ca 5-6 Stk.)	Aepfel z.B. Granny Smith / oder Birnen
z.B.	einige frische Cranberries oder getrocknete Cranberries beifügen
1 Stk.	Zitrone, Schale – evtl. Saft
1 Stk.	Orange, Schale und Saft
2 Tassen	Zucker
3 EL	Zimt
1 EL	Lebkuchenmischung
1 TL	Vanille Pulver
1 TL	Nelken (gemahlen)
4 Stk.	Kardamomen (gemahlen)
3 EL	Butter (gekühlt in Stücke)
1 Stk.	Ei
2 Pack.	Mürb- oder Kuchenteig

ZUBEREITUNG:

Aepfel waschen und ungeschält in grobe Spalten schneiden. Die Apfelspalten in eine Schüssel geben und mit dem Saft der gepressten Zitrone und den Zesten mischen. Zucker und alle Gewürze sowie Cranberries ebenfalls dazu geben und gut umrühren. Evtl. je nach Grösse die Aepfel oder Birnen kurz anbraten und einige Minuten dünsten.

Den Backofen vorheizen auf 180 Grad.

Die Apfelmischung in eine mit Mürb- oder Kuchenteig angekleidete Backform (Ø 24 cm) geben – eine zweite obenauf geben und entsprechend dekorieren und mit einer Gabel etwas einstechen (Alternativ mit einem kleinen Messer Einkerbungen vornehmen).

Was auch super aussieht, ist wenn Sie Runde Kreise ausstechen und mit der Füllung wie ein grosses Ravioli zudecken und kurz vor dem Backen mit Lillipop-Stengel oder Bambusstengel (evtl. in kaltem Wasser einweichen) und in Pop-Form backen.

Im Ofen etwa 45 Minuten bis 50 Minuten backen. Die Pie Pops brauchen natürlich viel kürzer – je nach Grösse ca. 15-20 Minuten.

Nach den ersten 20 Minuten den Ofen hinunterstufen auf etwa 120 Grad sodass der Angels Fly-high Apple Pie saftig bleibt. Den Kuchen oder die Pie Pops aus dem Ofen nehmen und lauwarm servieren. Ein grosser Pie wird mit einem Löffel serviert und nicht in Stücke geschnitten. Dazu passt ein Eis nach Wahl.