

# Kuchen Backen Rezepte

## Apfel Birnen Kuchen

Anzahl: 1 Kuchen Gattung: Obst, Backen, Apfel, Backen, Birnen, Kuchen, USA, Ohne Ei

---

		TEIG	
180 g	Mehl	1	Prise/n Salz
1	Essl. Zucker	4	Essl. Eiswasser
150 g	Kalte Butter; gewürfelt		

  

		BELAG	
6 mittelgr.	Knackige Äpfel	1/4 Teel.	Zimtpulver
3	Reife, feste gelbe Birnen	1	Prise/n Muskatnuß; frisch
4 Essl.	Zucker		- gerieben
2 Essl.	Mehl	1	Essl. Zucker; zum Bestreuen

---

(Northwest Apple and Pear Pie) Für den Teig Mehl, Zucker, Butter und Salz in einer Schüssel vermischen. Schnell die Butter mit den Fingern zu erbsengrossen Kügelchen einarbeiten. Das Eiswasser zugießen und den Teig zu einer Kugel kneten. Sofort auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen von 2 1/2 mm Stärke und einem Durchmesser von eta 36 bis 38 cm ausrollen. Eine gefettete Pie-Form von etwa 23 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden [24cm Springform]. Überlappenden Teig nicht abschneiden, weil man ihn zum Darüber schlagen braucht. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Belag die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen ebenfalls schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Obst in eine Schüssel geben und leicht mit Zucker, Mehl, Zimt und Muskatnuss überziehen. [Ich habe Mehl, Zucker und Gewürze in einer kleinen Schale vermengt und dann erst zum Obst gegeben]. Je nach Aroma und Säure der Früchte eventuell noch etwas Zucker zugeben.

Die Früchte gleichmäßig in der mit Teig ausgekleideten Pie-Form verteilen, die jetzt ziemlich voll sein wird. Die überstehenden Teigenden locker darüber schlagen - der Teig wird die Früchte nicht vollkommen bedecken - und die Oberfläche mit 1 EL Zucker bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 60 bis 70 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Früchte weich sind. Zur Garprobe mit einem kleinen Metallspieß hinein stechen.

Warm mit Vanilleeis servieren. [Schmeckt auch kalt ohne Eis].