

Apfel-Dinkel-Pie

etwa 14 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



- 1** 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 Min. kalt stellen.
- 2** 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (32 cm Ø) ausrollen und in eine befettete, bemehlte Pieform (29 cm Ø) geben.
- 3** 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.
- 4** 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.

Zutaten:

Vollwert-Mürbteig:

230 g Dinkelmehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
90 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
180 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
4 EL Milch

Apfelpudding-Füllung:

650 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Äpfel
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
60 g Braunzucker
¼ l Apfelsaft
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 Prise Zimt
1 Prise Gewürznelkenpulver
80 g frische Cranberrys

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Wasser
Braunzucker



Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: etwa 35 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann auch getrocknete statt frischer Cranberrys verwenden.

