Jo Weils „Gebackene Visitenkarte“: Jos Killer Pie

Zutatenliste:

<u>Teig</u>

- 525 g Mehl
- 4 EL Zucker
- 275 g kalte Butter
- 2 EL Öl
- 3 Eigelb
- 6 EL Wasser

<u>Füllung</u>

- 8 Äpfel
- 100g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- Vanillearoma
- 7 EL Rum
- 1 TL Zimt

Dekoration

- Dekormarzipan für die Deko-Äpfel
- rote, braune und grüne Speisefarbe zum einfärben
- Puderzucker
- Vanilleeis
- Schlagsahne mit 2 EL Rum
- Vanillezucker
- Blaubeeren

Rezept:

Backzeit: 30 Minuten

Temperatur: 200°C Ober-/Unterhitze

Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und einfetten.

Für den Teig:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine verkneten bis ein glatter Teig entsteht (bei Bedarf mit den Händen nachhelfen). Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie für ca. 30-40 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit den restlichen Zutaten für die Füllung vermengen.

Fertigstellung:

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und zwei Drittel des Teiges darauf ausrollen. Den Teig in die Springform legen und an den Rändern andrücken. Den restlichen Teig ausrollen. Nun die Füllung in die Springform geben und den Teigdeckel auflegen. Überstehenden Teig abschneiden und an den Rändern festdrücken. Mehrere Schlitze in den Deckel schneiden und ab in den Ofen :) Serviert wird das Ganze mit Vanilleeis und Sahne (und wenn gewünscht noch einem kleinen, aus Marzipan geformten, Apfel).