

Apple Pie

Apfel Gitterkuchen

Markus Gutschke

$\frac{1}{2}$ lb flour
 $\frac{1}{4}$ lb butter
5 Tbsp sugar
1 egg
◇
5 *Granny Smith apples*
5 Tbsp sugar
3 Tbsp lemon juice
 $\frac{1}{2}$ cup chopped almonds
 $\frac{1}{2}$ cup raisins
 $\frac{1}{2}$ tsp ground cinnamon

250g Mehl
125g Butter
65g Zucker
1 Ei
◇
5 *Granny Smith Äpfel*
5 Tl Zucker
3 Tl Zitronensaft
3 Tl gehackte Mandeln
3 Tl Rosinen
 $\frac{1}{2}$ tl gemahlener Zimt

Preheat oven to 360°F.

Mix the flour, butter, sugar, and egg. If the dough is too dry, add a small quantity of water; if it is too sticky, add some more flour. Set aside about a quarter of the dough for the top. Fill the rest of the dough into a spring form (spread a thin layer of butter onto the form to prevent the dough from sticking).

Peel the apples and cut into 1" pieces. Add sugar, lemon juice, almonds, raisins, and cinnamon. Mix thoroughly. Fill into ontop of the dough.

Roll out strands of dough and weave into a lattice to cover the apples.

Bake for about 1 hour until the dough turns a light brown.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Ei verkneten. Falls der Teig zu trocken erscheint, eine kleine Menge Wasser hinzufügen; falls er zu klebrig ist, etwas mehr Mehl dazugeben. Ein Viertel des Teigs für die Abdeckung zur Seite legen. Den übrigen Teig in eine Springform geben (die Form vorher mit Butter ausstreichen, um zu verhindern, daß der Teig anhaftet).

Die Äpfel schälen und in zentimetergroße Stücke schneiden. Zucker, Zitronensaft, Mandeln, Rosinen und Zimt dazugeben und gründlich durchrühren. Die Äpfel auf den Teig geben.

Teigstränge ausrollen und zu einem Gitter weben, mit dem der Kuchen abgedeckt wird.

Den Kuchen etwa eine Stunde backen bis der Teig leicht braun wird.