

nr. 1

For di det altid er dejligt at lægge ud med en yndlingsopskrift, har jeg valgt at indlede med denne æblepie som jeg har fået af en nær veninde fra England. Det er en god engelsk klassiker og den perfekte pie til kaffehygge og adventslys efter en vinterkold travetur. Rigtig god fornøjelse!

June's æblepie

Udstyr: Tærteform 25 Ø

300 g kagemel
200 g smør
100 g flormelis
Fint revet skal af en halv citron
1 æggeblomme
1 spsk koldt vand

FylDET:

500 g skrællede syrlige æbler i både
fint revet skal af en halv citron
fint revet skal af en halv appelsin
50 g lyst rørsukker
50 g mørk farin
30 g (2 spsk) kagemel
1 g (1 tsk) stødt kanel
1 g (1/2 tsk) revet muskatnød
50 g bløde rosiner
50 g mandler, smuttede og hakkede

Til pensling:

Et æg pisket sammen med lidt koldt vand

Mel og flormelis sigtes sammen i et fad. Smørret smuldres i blandingen, citronskal og æggeblomme tilsættes, og alle ingredienser blandes grundigt. Vandet tilsættes, og dejen samles hurtigt. Den beklædes med film og hviler på køl i mindst 1 time.

Forvarm ovnen til 180 grader ved almindelig varme.

2/3 af dejen rulles ud og lægges i tærteformen. Dejen skal nå helt op til formens øverste kant. Resten af dejen rulles ud og bruges som låg over fylDET.

Rørsukker og farin blandes grundigt med citron- og appelsinskal, mel, kanel, muskatnød, rosiner og mandler. Halvdelen af æblebådene lægges i et jævnt lag i bunden af den dejklædte form, og halvdelen af fylDET drysses over. Derefter lægges endnu et lag æbler og resten af fylDET. Pien lukkes med dejlåget, som klemmes fast mod dejen på formens kant. Skær 2-3 små huller i dejlåget, så dampen fra æblerne kan slippe ud under bagningen. Overskydende dej evt. bruges til pynt. Inden pie'en sættes i ovnen, pensles låget med et sammenpisket æg. Bag pien i 30-40 minutter til den er gylden. Den kan evt. dækkes med folie de sidste min. af bagetiden, hvis overfladen bruner for hurtigt.

Pie'en serveres med iskoldt flødeskum.

