

Placering

Rødning

æblets by i Salling

Opskrifter fra kagekonkurrencen.
Æbledag 2. oktober 2010.

Apple pie

Fremstillet af Anette Guldborg, Rødning

Dej:

2/3 kop margarine
1 spks. smør
1/2 tsk. salt
2 kopper mel
Ca. 7 spsk. vand

Fyld:

5-6 æbler
1 kop sukker
1 tsk. kanel
2 spsk. smør
En knivspids salt

Bland margarine, mel og salt med en gaffel, tilsæt koldt vand lidt ad gangen og saml dejen.
Læg dejen i køleskabet i 5-10 minutter.

Dejen deles derefter i 2 og rulles ud til bund og "låg".
Læg bunden i tærteformen.

Nu laves fyldet. Æblerne skrælles og skæres i små tynde skiver, læg æblerne på dejen i tærteformen.
Bland sukker og kanel og drys det over æblerne, fordel til sidst de 2 spsk. smør over fyldet.

"Låget" lægges på og klemmes sammen med bunden, dejen fugtes med mælk, og der drysses lidt sukker over.

Pien bages i ovnen på 220 grader i ca. 1 time.

For at undgå sorte kanter, er det en god idé dække dem med stanniol.