



## Neues aus der Ah!-Küche

### $\pi$ am Gaumen



Was hat Kuchenbacken mit Mathe zu tun? Eine ganze Menge! Nicht nur, dass Kuchen meist rund sind und der Kreis in der Mathematik eine große Rolle spielt. Die so genannte Kreiszahl  $\pi$  wird im Deutschen "Pi" und im Englisch "Pai" ausgesprochen. Auch das englische Wort für Obstkuchen (geschrieben "pie") wird im Englischen "Pai" ausgesprochen. Die Kreiszahl und der Obstkuchen heißen im Englischen also beide gleich. Ah!

#### Man nehme:

- 2 Rührschüsseln
- Mixer mit Knethaken
- Frischhaltefolie
- Schneebesen
- Nudelholz
- Alufolie
- runde Auflaufform



#### Für den Teig:

- 600 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 170 g Butter
- 170 g Butterschmalz
- 160 ml Eiswasser



#### Für die Füllung:

- 4 Äpfel
- 180 g Zucker
- 2 EL Mehl
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Apfelessig
- 1 TL Zitronensaft





Als erstes kümmert ihr euch um den Teig und füllt das Mehl in eine große Rührschüssel. Dazu kommen Salz und Zucker. Jetzt knetet nach und nach mit dem Mixer die Butter und das Butterschmalz dazu (sorgt dafür, dass beides schön weich ist und nicht direkt aus dem Kühlschrank kommt, dann geht das Kneten am besten). Dazu kommen jetzt noch 12 bis 16 Löffel eiskaltes Wasser - immer schön weiterkneten und nicht rühren. Wenn der Teig gut durchgeknetet und schön fest ist, könnt ihr eine Kugel formen, diese in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.



Während der Teig abkühlt, könnt ihr schon mal die Apfel-Füllung vorbereiten. Dazu füllt ihr erst einmal Wasser in eine Schüssel und gebt den Zitronensaft hinein. Schneidet dann die Äpfel in kleine Stückchen und legt sie in das Zitronenwasser. Die Zitrone verhindert, dass die Äpfel braun werden. In einer weiteren Schüssel rührt ihr nun die Gewürzmischung an: Dazu gebt ihr den Zucker, das Mehl, den Zimt, das Salz und den Essig rein. Schön verrühren. Da hinein kommen jetzt die Apfelstückchen, die ihr dazu aus dem Zitronenwasser fischen müsst.



Jetzt kommt wieder der Teig an die Reihe: Holt ihn aus dem Kühlschrank und teilt ihn in zwei Hälften. Mit dem Nudelholz rollt ihr den einen Teil ca. einen halben Zentimeter dick aus. Verteilt vorher auf der Fläche und dem Nudelholz ein bisschen Mehl, damit der Teig nicht klebenbleibt. Hat der Teig die richtige Dicke, legt ihn in die Auflaufform und stecht mit einer Gabel Löcher in den Boden. So kann der Dampf besser abziehen. Füllt jetzt die Auflaufform mit der Apfel-Gewürz-Mischung. Oben drauf kommen noch ein paar Flocken Butter. Jetzt fehlt nur noch die zweite Teighälfte, die ihr auch rund ausrollen müsst - das wird der Deckel für den  $\pi$ -Pie. Am Rand müsst ihr Deckel- und Bodenteig jetzt noch zusammendrücken - mit den Fingern oder einem Löffel - und ein paar Streifen Alufolie drum wickeln. Das sorgt dafür, dass der Rand beim Backen nicht so dunkel wird.





Bewahrt noch ein Stückchen Teig auf, aus dem ihr ein  $\pi$  formen könnt. Das legt ihr zum Schluss als Dekoration oben auf den  $\pi$ -Pie. Und dann ab mit dem Ganzen in den Ofen. Hier bleibt es bei 200 Grad Celsius ungefähr 50 Minuten. 10 Minuten, bevor ihr den  $\pi$ -Pie rausholt, müsst ihr die Alufolie vom Rand abmachen. Noch ein Tipp: Schiebt ein zusätzliches Backblech unter den  $\pi$ -Pie. Es kann nämlich passieren, dass etwas von der Füllung raus quillt.

" $\pi$  am Gaumen" schmeckt am besten, solange es noch warm ist!

Also guten **Ah!**ppetit!

