

독일식 사과 파이 (Apple Kuchen)

재료

밀가루 2 컵
베이킹 파우더 2 작은술
소금 1 작은술
설탕 1 컵
사과, 큰 것으로 5 개
버터 혹은 쇼트닝, 실온 1 스틱
바닐라 향 1 작은술
계란 2 개
우유 1/4 컵
계피 설탕 (계피가루 2 큰술 + 흰설탕 1/4 컵)
살구 글레이즈 혹은 살구잼

만드는 법

1. 오븐을 화씨 375 도로 예열한다. 가장자리가 꼬불꼬불한 직경 9-10 인치짜리 원형 파이팬을 두 개 준비하여 바닥에 기름칠을 해 놓는다.
2. 밀가루, 베이킹 파우더, 소금, 설탕을 작은 보울에 섞어 놓는다.
3. 사과의 껍질을 벗기고 세로로 4 등분하여 씨를 제거한 후 반달 모양으로 2-3 밀리미터 두께로 저며 놓는다.
4. 버터를 크림 상태가 될 때까지 짓고 바닐라를 넣는다. 계란을 한 개씩 넣어서 잘 섞이도록 한다. 밀가루 혼합물과 우유를 번갈아 넣으며 섞어준다.
5. 위에서 만들어진 반죽을 준비해 놓은 팬에 나누어 붓고 위를 편편하게 편다. 준비한 사과를 서로 겹치도록 동그스름하게 퍼놓아 준다. 반죽이 모두 사과로 덮이도록 놓아준다. 사과 위에 계피 설탕을 골고루 뿌려준다. **(사진 참조)**
6. 예열된 오븐에 넣어 30-40 분간 굽고 꼬챙이를 찌러보아 아무 것도 묻어나오지 않으면 오븐에서 꺼낸다. **(사진 참조)**
7. 약 3 분간 그대로 놓아 두었다가 쿠키용 붓으로 살구 글레이즈를 얇게 여러번 발라서 투명하게 보이도록 한다. **(사진 참조)**
8. 차게 식히거나 혹은 그대로 아이스크림과 함께 서브한다.

- ❖ 살구 글레이즈는 마켓에서 살 수도 있고 집에 살구잼이 있으면 물을 조금 넣어 전자렌지에 넣어 끓기 바로 직전까지만 데운 다음 잘 저어서 걸쭉한 상태로 만들어 사용하시면 됩니다. 이때 레몬즙이나 오렌지 쥬스를 넣어주면 향기가 더 좋아져요.
- ❖ 아무리 쿠키가 좋은 사람일지라도 가끔은 쉬운 길을 가고 싶을 때가 있어요. 그때는 화이트 케익 믹스를 사용해 보세요. 베티 크로커 표를 사용해 보았는데 한 박스로 두개의 사과 파이를 만들었구요. 그런데 맛이 좀 달더군요. 계피 설탕을 뿌리지 마시고 계피 가루만 뿌리세요. 아래의 사진은 케익 믹스를 사용해서 만든 것입니다.
- ❖ 사과 껍질을 벗기지 않고 깨끗이 씻어서 그대로 저며 사용하셔도 됩니다.
- ❖ 파이 팬이 없는 경우에는 13 인치 사각팬을 사용하세요. **(사진 참조)**

