



a tepsi kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a lekenéshez:

1 tojássárgája, 1 kiskanál tejföl

Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1

mokkáskanál só, 25 dkg vaj vagy

sütőmargarin, 15 dkg kristálycukor, 2

tojássárgája, 2-3 evőkanál tejföl

a töltelékhez:

1,6 kg alma, 10 dkg vaj, 5-6 evőkanál méz,

kb. 1 kiskanál őrölt fahéj, pár csepp

citromlé, csipetnyi gyömbérpor

a nyújtáshoz:

finomliszt

1. A tésztához a lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, majd a vajjal (margarinnal) gyors mozdulatokkal elmorzsoljuk. Fontos, ne gyúrjuk sokáig, mert akkor a kezünk melegétől megolvad a zsiradék, ellágyul a tészta. A cukorral, a tojássárgájával és a tejföllel összedolgozzuk. Cipóvá formáljuk és meglisztezett tálban letakarva félretesszük, míg a tölteléke elkészül.

2. Az almát jól megmossuk, ha vékony lenne a héja, nem kell hámozni, ha vastag, akkor viszont igen. Félbevágjuk, magházát kivájjuk, húsát közepesen vastag cikkekre vágjuk. Egy serpenyőben fölolvastjuk vaj harmadát, az alma harmadát ráadjuk. 4-5 perc alatt átforgatjuk, fontos, hogy éppen csak megpuhuljon, de véletlen se essen szét attól, hogy túl puha. Közben a méz harmadával édesítjük, amit hagyunk, hogy egy kicsit karamellizálódhasson. őrölt fahéjjal, pár csepp citromlével meg egy kevés gyömbérrel fűszerezük. Ha kész, átrakjuk egy tálba és a többi almát ugyanígy, további két részletben pároljuk meg.

3. A tésztát meglisztezett gyúrolapra borítjuk, két részre osztjuk. Az egyiket hagyományos gáztepsi nagyságúra nyújtjuk, majd a kikent, belisztezett tepsibe fektetjük. A mézes párolt almát a tésztán elosztjuk, és ráfektetjük a másik kinyújtott tésztát.

4. A tojássárgáját a tejföllel simára keverjük, a tészta tetejére kenjük. Hústűvel több helyen az aljáig megszurkáljuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 30-35 percen át sütjük.

kb. 32 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

1 szelet: 194 kcal