

Dióval töltött alma tésztában sütve



Hozzávalók:

8 közepes alma (kb. 1,3 kg), 3-4 evőkanál zsemlemorzsa

a tésztához:

8 dkg kristálycukor, 2 dkg vaníliás cukor, 20 dkg hideg vaj, 30 dkg finomliszt, 1 tojás

a töltelékhez:

20 dkg igazi barna cukor, 0,5 dl víz, 20 dkg darált dió, maréknyi mazsola

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

5 dkg dió

1. A tésztához valókat egy tálba rakjuk, eleinte csak morzsolgatjuk, majd pár perc alatt tésztává gyúrjuk, és folpackba csomagolva hűtőszekrénybe tesszük.
2. A töltelékhez való cukrot a vízzel együtt egy lábasba töltjük, kevergetve fölforraljuk, majd a diót meg a mazsolát is hozzáadjuk.
3. Az almákat meghámozzuk, csomájukat speciális szerszámmal kivájjuk. Ilyen alkalmatlóság híján karalábévájával fúrjuk ki, de fontos, hogy az alma egyben maradjon. A diótöltelékkel az üregükbe nyomkodjuk, majd minden almát zsemlemorzsaiban megforgatunk, nehogy sütés közben eláztassa a tésztát. A következő lépés ugyanis az, hogy a tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. 4 milliméter vékonyságúra ellapítjuk, 8 részre vágjuk, majd minden töltött almát tésztával bebugyolálunk, és kivajazott tepsibe rakosgatunk.
4. felvert tojással körbekenjük, durvára vágott dióval megszórjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 percig sütjük. Melegen tálaljuk, és kínálhatunk hozzá meleg vaníliamártást is.

8 darab (8 főre)

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc

Egy adag (egy darab): 781 kcal