



Hozzávalók

a tésztához:

kb. 2,5 dl tej, 3 csapott evőkanál kristálycukor, 2 dkg élesztő, 40 dkg finomliszt (részben vagy egészben rétesliszt is lehet), 1 tojás, 1 mokkáskanál só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom vagy narancs reszelt sárga héja, 6 dkg vaj vagy sütőmargarin (0,6 dl olaj is lehet)

a tészta nyújtásához:

finomliszt vagy rétesliszt

a formáláshoz:

7-8 dkg vaj vagy sütőmargarin (0,7 dl olaj is lehet)

a boros almapüréhez:

1 kg alma, 1 citrom kipréselt leve, 5 csapott evőkanál kristály- vagy barnacukor, 1 csomag vaníliás cukor, darabka fahéj, 2 szem szegfűszeg, 1,5 dl fehérbor

a tálaláshoz:

porcukor

1. A tésztához a tejet meglangyosítjuk, a cukrot beleszórjuk, az élesztőt belemorzsoljuk. Egy evőkanálnyi lisztet is hozzákeverünk és 15-20 percig pihentetjük. Ezalatt térfogata a duplájára nő. Közben a lisztet egy tálba szitáljuk, a közepébe mélyedést nyomunk. Ide kerül a felütött tojás, a só, a vaníliás cukor meg a reszelt citromhéj. A fölfuttatott élesztőt ráöntjük és 4-5 percig dagasztjuk, közben apránként az olvasztott, de nem meleg vaját is beledolgozzuk. Akkor jó, ha a massa az edény falától elválk. Egy kevés liszttel meghintjük és 40-45 percen át pihentetjük.

2. Ezután a tésztát beliszteztett gyúrólapon kb. 1 centi vastagságúra nyújtjuk, majd egy kisebb (2 centis) pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Egyenként olvasztott vajba forgatjuk vagy csak körbekenjük vele, és egy kb. 20×30 centis kivajazott tűzálló tálba vagy tepsibe rétegezzük. Konyharuhával letakarva 30-35 percen át kelni hagyjuk. Ezt követően előmelegített sütőben, közepes lánggal (180°C; légkeveréses sütőben 165°C) 30-35 percig sütjük.

3. Ezalatt az almákat meghámozzuk, elnegyedeljük, magházukat kimetsszük. 2 deci vizet a citrom kipréselt levével és a kétféle cukorral ízesítve, a fahéjjal meg a szegfűszeggel fűszerezve fölforralunk. Az almacikket belerakjuk, a fele bort ráöntjük, kb. 10 perc alatt puhára főzzük. Végül a fahéjat meg a szegfűszeget kiemeljük belőle, a maradék bort hozzáöntjük, a gyümölcsöt pedig ízes levével együtt turmixoljuk vagy merülőmixerrel pépesítjük.

4. A kész aranygaluskát a sütőből kivéve olvasztott vajjal "fényezzük", porcukorral meghintjük. Melegen, a még ugyancsak meleg almapürével tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy adag: 631 kcal