Almás lepény

1	80	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

tészta
- 500 g finomliszt
- 250 g sütőmargarin
- 10 g sütőpor
- 1 csipet só
- 200 g porcukor
- 1 db tojás
- 1 ek. tejföl

almás töltelék
- 1.5 kg alma
- 50 g vanília cukor
- 100 g cukor
- 2 db reszelt citrom héja
- citromlé
- 1 kk. őrölt fahéj
- 1 késhegynyi őrölt szegfűszeg
- 120 g kekszmorzsa

kenéshez és szóráshoz
- tojás
- kristálycukor

1. A hámozott, reszelt almát feltesszük dinsztelni. Hozzáadjuk a cukrot és vanília cukrot, ekkor levet enged. Az almalé megkötéséhez belekeverjük a kekszmorzsát. Fűszerezzük fahéjjal és szegfűszeggel, a citrom héjával és levével beállítjuk ízlés szerint a töltelék savanykás ízét és hőkezelőjük. Ha elkészült kihűtjük.
2. Míg a töltelék hűl, elkészítjük a tésztát: A tejfölt, tojássárgáját a porcukorral elkeverjük. A lisztet, margarint, sütőport, sót elmorzsoljuk. A kettőt összeadjuk és összegyúrjuk. FONTOS! Nem szabad sokáig gyúrni éppen csak hogy egynemű legyen! Hűtőben pihentetjük.
3. Pihentetés után rövid idő alatt átgyúrjuk, majd kettéosztjuk a tésztát. Kinyújtjuk lapnak mindkettőt, az első lapot sütőlemezre tesszük, elkenjük rajta a hideg tölteléket és a másik lappal fedjük.
4. Felvert tojással kenjük, kristálycukorral megszórjuk. Előmelegített sütőben 180°C-on sütjük. Félhűlten szeleteljük.

T. A nagymama korabeli sütemény nagyon közkedvelt és népszerű volt. Jól csomagolható, puha, szaftos marad a fogyasztásig.

Google Play
App Store