



Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 csomag	Leveles tészta
4 db	Alma
1 ek	Cukor
20 g	Mandulaliszt
1 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta
2 ek	Méz
	Fél citrom leve

Őszi almás süti

⌚ 55—60 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 185 °C-ra. Hámozzuk meg az almákat, vágjuk félbe, távolítsuk el a magházat. Egy lábasban forraljunk fel vizet 1 evőkanál cukorral, majd tegyük bele az almákat, és főzzük kb. másfél percig. Szűrjük le, és hagyjuk egy tálcán langyosra hűlni.
- 2 Vágjuk be az almákat vékony szeletekre úgy, hogy az aljuknál egyben maradjanak. Béléljünk ki egy 26 cm-es piteformát a leveles tésztával, a széleit vágjuk le. Szórjuk meg az alját mandulaliszttal, majd helyezzük rá az almaszeleteket szépen elrendezve.
- 3 Egy kis lábasban forraljuk össze a mézet, a citromlevet és a vaníliapasztát, majd kenjük meg vele az almák tetejét. Süssük a pitét kb. 25 percig, amíg aranybarna és illatos lesz.
- 4 Miután kivettük a sütőből, kenjük át újra a tetejét a maradék mézes mázzal.

TIPP: Vaníliafagyival tálalva különösen finom!

