



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Брашно от спелта
50 g	Захар
5 g	Яйчен прах
10 g	Бакпулвер
30 ml	Кокосово масло
170 g	Ябълково пюре
2 ч.л.	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Морска сол
Смес от канела и захар – за овалване	

Понички с пълнеж от ябълков щрудел

⌚ 30—40 Минути



Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C и намажете с масло 6 формички за понички.
- 2 Смесете захар с малко канела в купа и оставете настрана - това ще е канелената захар за овалване на поничките.
- 3 Смесете ябълковото пюре с течното кокосово масло, яйчния прах и захарта в купа. Добавете брашното от спелта, канелата на прах и бакпулвера и разбъркайте добре.
- 4 Разпределете сместа равномерно по формите за понички и загладете сместа с гърба на лъжица.
- 5 Печете поничките в предварително загрятата фурна за около 8 – 9 минути. Изкарайте тавата от фурната и извадете поничките.
- 6 Оваляйте топлите понички в канелената захар, сервирайте топли и се насладете.

