



Aromatičen šarkelj z lešniki

⌚ 80–100 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 S tekočim maslom namažite model za šarkelj in ga potresite z moko ali mletimi mandlji. Priporočamo, da za namastitev uporabite čopič.
- 2 Pečico pri vključenem ventilatorju segrejte na 170 °C.
- 3 V kuhinjskem strojčku jajca in sladkor obdelajte v penasto zmes. Strok burbonske vanilije z nožem razpolovite po dolžini in postrgajte sredico. Mešanici jajc in sladkorja počasi prilivajte olje ter dodajte sredico vaniljevega stroka.
- 4 V skledi dobro zmešajte moko, lešnike in začimbno mešanico, nato pa vmešajte v mokro zmes. Jabolka naribajte in prav tako vmešajte.
- 5 Z zmesjo napolnite model, nato pa v predhodno segreti pečici pri vključenem ventilatorju pecite približno 50–60 minut na 170 °C. Z nabodalom preverite, ali je šarkelj v celoti pečen.
- 6 Pustite, da se pečen šarkelj rahlo ohladi, nato pa ga zvrnite iz modela. Potresite s sladkorjem v prahu in cimetom, postrezite in uživajte.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Jajca
120 g	Surovega trsnega sladkorja
200 g	Pirine moke
160 g	Nevtralnega rastlinskega olja
90 g	Mletih lešnikov
2 žlički	Pecilnega praška
250 g	Naribanih jabolka
1 cel	♦ Bourbon vanilija cela
1 žličke	♦ Cimet mleti
0.25 žličke	♦ Klinčki mleti
0.5 žlička	♦ Kardamom mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	Sladkor v prahu in malo cimeta za posip

