Fahéjas egérke almapürével

45—60 Perc

Elkészítés

1 Elsőként egy tálban keverjük el a lisztet az élesztővel. Ezután apránként adjuk hozzá a többi hozzávalót és kézi mixerrel dolgozzuk tésztává. Fedjük le és fél órát hagyjuk kelni. Közben keverjük el a fahéjat a kristálycukorral.

2 A következő lépésben az olajat tegyük egy lábasba vagy egy magasabb falú serpenyőbe és lassan melegítsük fel. Egy evőkanállal mártsunk tésztagombócokat az olajba és süssük aranybarnára. Ezután konyhai papírtörlőre szedve csepegtessük le. A kész egérkéket forgassuk a fahéjas cukorba.

TIPP: Ha ellenőrizni szeretnénk, hogy a zsiradék megfelelő hőmérsékletű-e, egyszerűen mártsuk bele egy fakanalat. Amikor kis buborékok képződnek körülötte, a hőmérséklet tökéletes.

3 Házi almapüré tökéletes kiegészítője lehet a fánkoknak. Ezt akár előző nap is elkészíthetjük.

4 Ehhez facsarjuk ki a citromot és tegyük egy lábasba a cukorral, a fahéjjal, a szegfűszeggel és 125 ml vízzel. Az almát hámozzuk meg és távolítsuk el a magházat, majd vágjuk kockákra.

5 A citromos vizet forraljuk fel az almakockákkal. Pároljuk kb. 20 percig, amíg az alma megpuhul.

6 A fahéjrudat távolítsuk el és botmixerrel pürésítsük az almát. Miután kihűlt tároljuk hűtőben.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A tésztához

300 g	Liszt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
50 g	Porcukor
2	Tojássárgája
50 g	Olvasztott vaj
7 g	Száraz élesztő
250 ml	Tej (langyos)
	Napraforgóolaj

A szóráshoz

5 evőkanál	Kristálycukor
1 evőkanál	Fahéj, őrölt

Az almapüréhez

0.5 kg	Alma
3 evőkanál	Kristálycukor
0.5 db	Citrom
1 db	Fahéj, egész
1 csipet	Szegfűszeg, őrölt