



# Halloween-i pite nyalókák

⌚ 60–80 Perc 

## Elkészítés

- 1 Keverjük össze az egész tojást a két tojássárgáját, a lisztet, a puha vaját és a kristálycukrot és gyúrjuk sima tésztává. Reszeljük le a citrom héját és azt is adjuk hozzá.
- 2 Ezután csomagoljuk a tésztát fóliába, és hagyjuk pihenni a hűtőben körülbelül 20 percig. Közben készítsük el a töltelékét.
- 3 Hámozzuk meg, negyedeljük és magozzuk ki az almát, majd reszeljük le. Keverjük össze a citromlével és a mézessütemény fűszerkeverékkel. Melegítsük fel a karamellöntetet, és ezt is keverjük az almás keverékhez.
- 4 Szórjuk meg a konyhai felületet liszttel, és nyújtsuk ki a tésztát. Vágjuk ki különböző formákkal. Ne felejtsük el, hogy minden formát kétszer kell kivágnunk, hogy később össze tudjuk rakni őket.
- 5 Helyezzük a formák felét sütőpapírral bélelt tepsire. Tegyük a középre almás-karamellás keveréket.
- 6 Illesszük a fanyársat az aljára, majd helyezzük rá a második felét, és villával nyomjuk le a széléit.
- 7 Ezután süssük aranybarnára 180 °C-on kb. 20-25 perc alatt, a középső rácson, alsó-felső sütéssel. Tálalás előtt hagyjuk kihűlni.

## Összetevők 20 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Leveles tésztához:

600 g	Liszt
400 g	Vaj
1 db	Tojás
150 g	Porcukor
2 db	Tojássárgája
1 db	Citrom

Töltelékhez:

4 db	Alma
2 evőkanál	Friss citromlé
2 evőkanál	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék
2 evőkanál	Karamellöntet
20 db	Fanyárs

