Halloween-i pite nyalókák

60—80 Perc

Elkészítés

1. Keverjük össze az egész tojást a két tojássárgáját, a lisztet, a puha vajat 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 tölteléket.
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. Tegyünk a közepükre almás-karamellás keveréket.
6. Illesszük a fanyársat az aljára, majd helyezzük rá a második felét, és villával nyomjuk le a széleit.
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