

Kruche ciasteczka jabłkowo karmelowe

60—80 Min

Przygotowanie

1. Na ciasto wymieszaj jajko z dwoma żółtkami, mąką, miękkim masłem i cukrem, uformuj ciasto. Zetrzyj cytrynę ze skórki i dodaj.
2. Następnie zawiń ciasto w folię spożywczą i odstaw do lodówki na około 20 minut. W międzyczasie można przygotować nadzienie.
3. Jabłka obierz, poćwiartuj i wydrąż. Wymieszaj jabłka z sokiem z cytryny i przyprawą do szarlotki. Podgrzej krem karmelowy i wymieszaj z masą jabłkową.
4. Powierzchnię do przygotowania ciasta posyp mąką i rozwałkuj ciasto. Teraz wytnij różne kształty. Każdy kształ wytnij podwójnie, tak aby móc je później złożyć razem.
5. Połowę kształtów układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Umieszczamy trochę mieszanki jabłkowo-karmelowej na środku.
6. Umieść drewniany szpikulec na dole, a drugą połowę ciastka ułóż na górze, dociskając krawędzie widelcem.
7. Piecz ciasteczka w temperaturze 180°C góra/dół przez ok. 2 godz. 20-25 minut na środkowej półce, aż się zarumienią. Pozwól im ostygnąć.

Składniki - Ilość osób: 20

= Kotányi Produkte

Na kruche ciasto

600 g	Mąka tortowa
400 g	Masło
1 szt	Jajo organicznie
150 g	Cukier
2 szt	Żółtka jaj
1 szt	Ekologiczna cytryna

Na nadzienie

4 szt	Jabłka
2 łyżki	Sok z cytryny
2 łyżki	Przyprawa do Szarlotki
2 łyżki	Krem karmelowy
1 opak	Drewniane patyczki