

Fursecuri de Haloween

60—80 Min.

Pregătire

1. Pentru aluat, amestecați oul cu cele două gălbenușuri, făina, untul moale și zahărul granulat pentru a forma un aluat. Se curăță lămâia și se adaugă.
2. Se înfășoară aluatul în folie alimentară și se lasă să se odihnească la frigider pentru aproximativ 20 de minute. Între timp se poate pregăti umplutura.
3. Se curăță merele de coajă, sferturi și miez. Se amestecă cu sucul de lămâie și cu scorțișoara. Se încălzește crema de caramel și se adaugă în amestecul de mere.
4. Se presară puțină făină pe o suprafața și se întinde aluatul. Se decupează cu diferite forme, de câte două ori, pentru a le putea pune împreună mai târziu.
5. Se așează jumătate din forme pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Se pune o parte din amestecul de mere-caramel în mijloc.
6. Se așează jumătate din forme pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Se pune o parte din amestecul de mere-caramel în mijloc.
7. Se coace la 180° C căldură sus/jos pentru aprox. 20-25 de minute pe grătarul din mijloc până se rumenesc. Lăsați să se răcească, apoi savurați.

Ingrediente 20 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat:

600 g	Făină Universală
400 g	Unt
1	Ou
150 g	Zahăr granulat
2	Gălbenușuri
1	Lămâie

Pentru umplutură:

4	Mere
2 linguri	Suc de lămâie
2 linguri	Scorțișoară măcinată
2 linguri	Cremă de caramel
	Frigărui de lemn