

Печенье с яблочно-карамельной начинкой

60—80 Мин.

Ингредиенты 20 Порции

= Kotányi Produkte

600 г	Мука
400 г	Масло сливочное
1 шт.	Яйцо
150 г	Сахар
2 шт.	Яичный желток
1 шт.	Лимон

Для начинки

4 шт.	Яблоки
2 ст. л.	Лимонный сок
2 ст. л.	Приправа для яблочного штруделя и шарлотки
2 ст. л.	Карамельный соус
	Деревянные шпажки

Способ приготовления

1. Для теста смешайте яйцо с двумя яичными желтками, мукой, мягким сливочным маслом и сахаром. Натрите лимон и добавьте к смеси, хорошенько вымесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и оставьте в холодильнике примерно на 20 минут.
2. Очистите, разрежьте на четыре части и удалите сердцевины яблок. Мелко нашинкуйте. Смешайте с лимонным соком и яблоком смесь специй для штруделя. Нагрейте карамельный крем и вмешайте его в яблочную смесь.
3. Посыпьте кухонную поверхность мукой и раскатайте тесто. С помощью формочек вырежьте по две фигурки каждого вида, чтобы склеить их между собой.
4. Выложите половину формочек на противень, застеленный бумагой для выпечки. Сверху выложите яблочно-карамельный соус, положите снизу фигурки шпажку, накройте второй половинкой теста и придавите края вилкой.
5. Выпекайте при температуре 180°C в режиме верхний/нижний жар в течение 20-25 минут на среднем ярусе. Готовому печенью дайте остыть и подавайте к столу. Приятного аппетита!