

Jabłecznik z orzechami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bułka tarta pikantna	20 dkg
jajko	5 sztuk
cukier waniliowy	1 paczka
cynamon	1 łyżeczka
masło	25 dkg
cukier puder	25 dkg
sól	do smaku
skórka z cytryny	
Nadzienie:	
rodzynki	10 dkg
rum	5 łyżek
jabłka	1 kg
marmolada brzoskwiniowa	15 dkg
orzechy laskowe	20 mielne
orzechy włoskie	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki zalać rumem, zostawić na noc. Orzechy wymieszać z bułką tartą, jajkami, cukrem waniliowym, solą, cynamonem oraz startą skórką cytrynową. Obrane jabłka pokroić w plastry. Masło utrzeć z cukrem i dodać do masy. Na wyłożoną papierem do pieczenia blachę wyłożyć ciasto. Ułożyć na nim jabłka, wciskając je w masę. Piec przez 45 minut w temp. 180 stopni. W tym czasie odcedzić rodzynki, marmoladę zagotować, ciasto posmarować marmoladą i posypać rodzynekami.

