

Almás tallérok



Könnyen elkészíthető

(kb. 12 darab)

Hozzávalók:

150 g búzaliszt
3 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
1 tasak **Dr. Oetker Desszertöntet vaníliaízű**
1 evőkanál cukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 tojás (közepes méretű)
150 ml tej
2 alma

Szósz:

150 ml tejszín
1 tasak **Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor**
1 evőkanál tojáslikőr

Elkészítés:

A lisztben elvegyítjük a sütőport, és egy keverőedénybe szitáljuk. Az alma kivételével hozzáadunk minden hozzávalót, és kézi habverővel jól összedolgozzuk. Az almát megmossuk, szárazra töröljük, a magházat kiszúrjuk, és fél cm vékony szeletekre vágjuk.

A szószhoz a tejszínben jól elkeverjük a Bourbon vaníliás cukrot és a tojáslikőrt.

Egy serpenyőben közepes lángon felmelegítünk 3 evőkanál olajat, és belefektetünk néhány almaszeletet.

Az almákra egy kanál segítségével rákenjük a tésztát, és mindkét oldalon aranybarnára sütjük. A forró tallérokat a szósszal és ízlés szerint fahéjas porcukorral tálaljuk.

Tipp:





Ha gyerekeknek készíti a tallérokot, helyettesítse a tojáslikőrt tejjel.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu