

Almás fonatok



Könnyen elkészíthető

(Kb. 20 darab)

Hozzávalók:

Kelt tésztához:

450 g búzaliszt
1 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**
300 ml langyos tej
1 csipet só
80 g porcukor
80 g lágy vaj vagy margarin

Töltelékhez:

3 alma (közepes méretű)
1 mokkáskanál őrölt fahéj
50 g darált mandula
2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

Ezenkívül:

1 tojás
Kevés jégcukor

Előkészítés:

A tepsit kibéleljük sütőpapírral, majd félretesszük. A sütőt előmelegítjük. Az almát megmossuk, lecsöpögtetjük, meghámozzuk és lereszeljük.

Elkészítés:

A kelt tésztához a lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót is, és konyhai robotgép dagasztó spiráljával először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton kb. 2 perc



alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, míg láthatóan megnő. A megkelt tésztát egy enyhén lisztezett munkalapon átgyúrjuk, két részre osztjuk. Az egyik adag tésztát kb. 30 x 50 cm-es lappá nyújtjuk, majd 10 x 15 cm-es részekre osztjuk.

A töltelékhez a reszelt almát, a mandulát, a vanillincukrot és a fahéjat jól elkeverjük, majd a töltelék felét a tésztalapokon egyenletesen elosztjuk. A megtöltött tésztalapokat feltekerjük, kicsit csavarunk rajtuk, és a tepsibe fektetjük. A tojást felverjük, megkenjük vele a fonatokat, és megszórjuk jégcukorral. Majd a folyamatot megismételjük a megmaradt tésztával és töltelékkel.

Végül a tepsit a sütő alsó harmadába toljuk, és süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 20 perc

A megsült fonatokat egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

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