

## Burgonyás süti almával



Könnyen elkészíthető

(kb. 20 szelet)

### Hozzávalók:

#### Tésztához:

300 g főtt burgonya  
300 g búzaliszt  
1 tasak **Dr. Oetker Sütőpor**  
200 g lágy vaj vagy margarin  
2 tojás (közepes méretű)  
1 teáskanál cukor  
Fél teáskanál só

#### Feltéthez:

800 g alma (vagy 400 g alma és 400 g körte)  
300 ml tejföl  
1 tojás (közepes méretű)  
100 g barnacukor  
1 citrom reszelt héja  
1 tasak **Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű**  
60 g mazsola (vagy más aszalt gyümölcs)

#### Előkészítés:

Az almát meghámozzuk, negyedeljük, magházát eltávolítjuk, és vékony szeletekre vágjuk.

A tepsit (30 x 40 cm-es) kivajazzuk, sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

#### Elkészítés:

A feltéthez az almán kívül a hozzávalókat egy keverőedényben jól elkeverjük. Majd hozzáadjuk az almaszeleteket.



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: [mkonyha@oetker.hu](mailto:mkonyha@oetker.hu)

A kihűlt főtt burgonyát lereszeljük, és egy keverőedénybe tesszük. A lisztet a sütőporral elkeverjük, és a burgonyához szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává keverjük. A tésztát egy enyhén lisztezett munkalapon még egyszer átgyúrjuk, hengerré formázzuk, majd tepsi méretű lappá nyújtjuk. A tésztát a tepsibe helyezük, majd a feltétet egyenletesen a tésztára öntjük. A tepsit a sütő alsó harmadába toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3-4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 40-50 perc

A megsült süteményt egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni. Kockára szeletelve, porcukorral meghintve tálaljuk.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)