

Körtés-áfonyás csigák

Kelt tésztás varázslat körtével és áfonyával

kb. 12 szelet



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



Hozzávalók:

A töltékhez:

2 üveg körtebefőtt (1 üveg kb. 350-400 g)

50 g aszalt vörösfőnye

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű

50 g cukor

350 ml víz

1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vanília cukor

A kelt tésztához:

125 ml tej

125 g margarin

400 g búzaliszt

1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő

125 g porcukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

1 csipet só

1 db tojás (közepes méretű)

A mázhoz:

kb. 3 ek. sárgabaracklekvár

1 Előkészítés:

A körtebefőttet lecsepegtetjük, majd apró kockára vágjuk. A pudingport a cukorral, vanília cukorral elkeverjük, fokozatosan hozzáadjuk a vizet, simára keverjük, majd megfőzzük. Levesszük a tűzről, és hozzáadjuk az összekockázott körtét és a vörös áfonyát. Az egészet rövid ideig tovább főzzük, majd hagyjuk kihűlni. A sütőformát (26 cm átmérő) kivajazzuk.

2 Elkészítés:

A tésztához a tejet felmelegítjük, és a margarint felolvasztjuk benne. A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót a tejes keverékkel együtt, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd legmagasabb fokozaton 5 percig sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, amíg szemmel láthatóan megnő (kb. 1 óra). A sütőt előmelegítjük. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgyúrjuk, és egy 40 x 30 cm-es lappá nyújtjuk. A töltelék egyenletesen elsimítjuk rajta, úgy, hogy a tészta szélét 2 cm szélességben szabadon hagyjuk. A tésztát a hosszabbik oldalról indítva feltekerjük, és 8 cm széles darabokra vágjuk. A darabokat vágási felülettel felfelé a sütőformába helyezük. A tepsit a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Alulra

sütés: kb. 45 - 50 perc

Sütés után a sütőforma oldalát eltávolítjuk. A süteményt sütőpapírral együtt sütőrácson hagyjuk kihűlni. A kihűlt süteményt egy tálra helyezük. A sárgabaracklekvárt felmelegítjük, és a sütemény tetejét megkenjük vele.

Tip from the Test Kitchen

- A töltelékhez friss gyümölcsöt is használhatunk (kb. 1 kg).
- A tölteléknél a vízmennyiség felét rummal is helyettesíthetjük.
- A sütemény tésztája lefagyasztható.