

Jabłecznik

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Pyszny placek z jabłkami.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- cukier - 4 dag
- otarta skórka z cytryny - 1,5 łyżeczka(i)
- drożdże - 2 dag
- masło lub margaryna - 4 dag
- mleko - 200 ml
- jajko - 1 szt.
- winne jabłka (antonówka, reneta lub landsberska) - 40 dag
- mielony cynamon - 2 łyżeczka(i)
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- konfitura morelowa - 3 łyżka(i)
- gruby cukier kryształ do posypania ciasta -

Etapy przyrządzania:

1. Przygotować ciasto drożdżowe: do miski przesiać mąkę, dodać cukier i skórkę z cytryny. Posypać pokruszonymi drożdżami. Roztopić masło, wymieszać z mlekiem, ciepłą mieszaniną połączyć przygotowane składniki. Wbić jajko i starannie wyrobić mikserem. Gdy składniki ciasta się łączą, zagniatą rękami tak długo, aż ciasto stanie się lśniąco i zacznie odchodzić od rąk i ścianek miski. Przykryć czystą lnianą ściereczką, odstawić na 20 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Jabłka obrać, pokroić na kawałki. Dodać łyżeczkę cynamonu i sok z cytryny. Ciasto drożdżowe wyrobić ponownie, wgniatając w nie kawałki jabłek. Uformować gruby walek i włożyć go do nasmarowanej masłem formy keksowej. Posypać resztą cynamonu. Piec około 45 minut w temperaturze 175 stopni C.
3. Ciasto wyjąć z piekarnika i odstawić aby całkowicie ostygło. Konfiturę morelową podgrzać w rondelku, przetrzeć przez sitko i posmarować wierzch i boki ciasta.. Posypać cukrem.