



Almás, pudingos kagylók

Hozzávalók:

1 cs. előhűtött élesztős tészta
16 cikk alma (1 db)
3 dkg kristálycukor
1 g fahéj

20 g pudingpor
5 dkg kristálycukor
175 ml hideg tej

1 tojás a kenéshez
Kevés finomliszt a nyújtáshoz

Előkészítés, összeállítás: 50 perc

Sütés: 15 percig 180°C-on

Elkészítése:

Elsőként a cukrot keverd el a pudingporral.
Adj hozzá egy kevés tejet és kevert simára.
Végül keverd el a maradékkal, és mikróban főzd sűrűre, majd hűtsd ki.
Az almát cikkezd fel, és csuszázd ki, és felezd meg a darabokat.
A fahéjat és a cukrot is keverd össze.

Csomagold ki a tésztát a papírból, közben szórd meg liszttel, nehogy leragadjon, amikor átfordítod.
Szórd meg a másik felét is, nyújtsd meg négyzet alakúra, majd egy kis ravioli formával szúrj belőle 16 korongot.
Vagdossd be a szélüket 4-5 helyen, a másik felét a szélén pedig kend meg tojással.
Tedd a tésztát a formába.
Rakj bele pudingot, és egy almacikket, majd szórd meg fahéjjal.
Zárd össze, a felesleges tésztát pedig szedd le róla.
A bevágott szélek a fogantyú felé nézzenek.
Rakd sütőpapírral bélelt tepsibe, kend meg a tojással, majd szórd meg a fahéjas cukorral.

Előmelegített sütőben süsd 15 perc alatt szép pirosra.
Porcukorral hintve, még langyosan tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön!
Jó étvágyat hozzá!
- Meli -

