

Elmalı Kurabiye

Yaklaşık 30 - 35 adet



pratik yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

İç malzeme:

- 3 adet elma
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 su bardağı iri kırılmış ceviz
- 1 çay kaşığı toz tarçın

Hamur:

- 1 çay bardağı yoğurt
- 250 g yumuşak margarin veya tereyağı
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 4 - 4,5 su bardağı un (elenmiş)
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 İç malzeme:

Elmaları rendeleyip şeker ile suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ceviz ve tarçını ilave edin ve karıştırın.

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yoğurt, margarin veya tereyağı, pudra şekeri, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu derin bir kaba alın ve yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açıp su bardağı ile yuvarlak şekilde kesin. Üzerlerine elmalı karışımdan koyup iki ucu üst üste gelecek şekilde hamuru rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp bekletmeden pudra şekeri serpin ve soğumaya bırakın.