Džepići punjeni jabukama



Ma obožavam ih , ma baš ih volim J dok sam živjela u Njemačkog skoro svaki drugi dan bih išla u pekaru po džepiće punjene jabukama . Ali onda mi se više svidjelo kad bi ih sama kod kuće napravila, jer mogu staviti još grožđica, više cimeta itd., po svom ukusu …

SASTOJCI za 24 kom .

1 kg lisnatog tijesta (4 paketića)

5 – 6 manjih jabuka

5 žlica šećera + za posipanje

3 žlice gustina

1 jaje

75 g . grožđica

1 ½ žlica cimeta

375 ml . soka od jabuka

2 paketića šećer vanilije

PRIPREMA :

1 . oguliti , očistiti i jabuke izrezati na kockice cca . 1 x 1 cm …

2 . jabuke staviti u lonac, te odmah dodati cimet , šećer vaniliju , šećer , grožđice i pola soka a u drugoj polovici razmutiti gustin …

3 . jabuke dobro izmiješati, te ih staviti na štednjak . Kada jabuke prokuhaju, kuhati ih samo 2 – 3 minute, pa dodati razmućeni gustin …

4 . uz stalno miješanje kuhati jabuke još jako kratko , samo toliko da se gustin stegne te da se dobije gusta masa …

5 . jaje dobro razmutiti, pa ga ostaviti sa strane …

6 . razmotati tijesto , prerezati ga jednom vodoravno i dva puta okomito tako da se dobije 6 kocki …

7 . nadjevom dobro napuniti tijesto , paziti da tri strane tijesta ostanu po 1 cm prazne, kako bi se tijesto moglo bolje zalijepiti, a četvrtu stranu ostaviti cca . 3 prsta prazno …

8 . kad se stavi nadjev, tri strane tijesta premazati malo umućenim jajetom, te četvrtu stranu zarezati nožem cca . 1 cm od ruba tako da se dobiju 3 , 4 crte (VIDI VIDEO) …

9 . suprotnu stranu od zarezanih crta preklopiti preko jabuka, te s obje strane tijesto dobro stisnuti, kako nadjev ne bi curio tokom pečenja …

10 . stranu koju ste preklopili preko jabuka premazati jajetom , te zarezanu stranu prebaciti preko džepića i sa svih strana stisnuti rubove kako se džepići ne bi otvorili tokom pečenja …

11 . tako ih puniti dok ne potrošite tijesto i jabuke …

12 . džepiće redati na veliki pleh koji je obložen pak papirom , premazati ih jajetom te ih obilno posuti šećerom …

13 . džepiće staviti u vruću pećnicu koju ste prethodno zagrijali na 180 stupnjeva nekih 20 – 25 minuta (dok ne poprime zlatnu boju) …

SAVIJETI :

Ako želite ravne rubove i kutove samo ih nožićem poravnajte prije pečenja .

U nadjev od jabuka možete staviti i malo ruma .









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri