

# Prăjitură cu mere și miere

Prăjitură cu mere cu o notă de scorțișoară și miere

12 bucăți



grad de dificultate redus

up to 60 Min.



## Ingrediente:

**Pentru forma de copt rotundă cu margine detașabilă (diametru de 26 cm):**

grăsime

## Umplutura de mere:

1,5 kg mere

30 g unt

60 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 plic Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker

## Aluat:

450 g făină

1 linguriță rasă Praf de copt Dr. Oetker

100 g zahăr

100 g miere

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 priză sare

2 ouă (mărime M)

170 g unt sau margarină moale

## Pentru ungere/glazurare:

1 albuș de ou (mărime M)

1 gălbenuș de ou (mărime M)

2 linguri miere

## 1 Umplutura de mere:

Merele se curăță de coajă și se taie de-a lungul în felii subțiri. Se călesc apoi într-o oală merele împreună untul, zahărul, zahărul vanilinat și zahărul cu scorțișoară. Se lasă să se răcească puțin. Apoi se scurg într-o sită și se lasă să se răcească complet.

## 2 Aluat:

Într-un vas de mixare se amestecă făina cu praful de copt. Se adaugă restul ingredientelor, apoi se amestecă cu mixerul cu spiralele de aluat, la început scurt la viteză mică, apoi la viteză maximă până ce se obține un aluat omogen. Aluatul se învelește în folie de prospețime și se lasă cca 30 minute la rece. Între timp se unge baza formei de copt cu grăsime și se preîncălzește cuptorul.

**Cuptor electric 200 °C**

**Cuptor cu aer cald 180 °C**

- 3 Aluatul se împarte în 3 porții, o porție se rulează sub forma unei foi pătrate de 26 x 26 cm. Cu ajutorul marginii detașabile a formei de copt, se decupează un disc din această foaie de aluat, care va fi folosit ca un capac pentru prăjitură. Din restul foii pătrate de aluat se decupează diverse motive/figurine. Resturile de aluat se frământă în următoarea porție de aluat care se întinde apoi pe fundul formei de copt. Se montează marginea laterală, se înțeapă din loc în loc aluatul cu o furculiță, apoi se pre-coace.

**Durată de coacere: 15 Minute**

- 4 Forma de copt se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească puțin.
- 5 Din aluatul rămas se formează un rulou lung. Acesta se așază peste aluatul pre-copt, de-a lungul circumferinței formei de copt, apoi se apasă pe marginea formei de copt pentru a forma o margine de aluat cu înălțimea de circa 4 cm. Se toarnă umplutura de mere peste aluat. Discul de aluat pentru capac se ia pe un sucitor și se derulează peste mere. Se înțeapă din loc în loc cu o furculiță. Marginile capacului se ung cu albuș de ou. Motivele/figurinele se așază peste zona unsă cu albuș apoi prăjitura se coace.  
Setările cuptorului: a se vedea mai sus

**Durată de coacere: 35 Minute**

- 6 Cu circa 10 minute înainte de expirarea timpului de coacere, se bate galbenul și mierea și cu acest amestec se unge prăjitura. După coacere, prăjitura se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească. Apoi se desprinde și se îndepărtează forma de copt.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.