

## **Jabłecznik kujawski**

### **Surowce wykorzystywane do produkcji:**

kostka margaryny

szklanka cukru

3 szklanki mąki

5 żółtek

1 łyżka smalcu

3 łyżki płaskie kwaśnej, gęstej śmietany

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 cukier waniliowy

1,5 kg jabłek (szara reneta lub inne odmiany kwaśne)

½ łyżeczki cynamonu

2 łyżki bułki tartej

### **Metoda produkcji:**

Etap 1 – przygotowanie jabłek:

Jabłka umyć, obrać, wykroić gniazda nasienne, pokroić w drobną kostkę lub zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wrzucić do dużego garnka lub na dużą patelnię. Gotować do momentu rozpadnięcia się owoców i odparowania soku. Ostudzić. Dodać cynamon i bułkę tartą (bułka zagęszcza jabłka, jeśli jabłka są mocno soczyste, jak np. papierówki, można dodać nieco więcej bułki tartej).

Etap II – przygotowanie ciasta:

Mąkę, schłodzona margarynę, żółtka, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, śmietanę, smalec wyłożyć na stolnicę. Najpierw wysypać przesiana mąkę i inne sypkie składniki, a dalej pozostałe. Można je wszystkie połączyć siekając nożem. Dalej zagnieść ciasto. Po zagnieceniu dzielimy ciasto na dwie części-jedną większą, druga mniejszą.

Etap III – Przygotować blachę do pieczenia: wysmarować tłuszczem i wysypać mąką bądź bułką tartą tak, aby wszystkie krawędzie blachy były nią pokryte. Zamiast tłuszczu i mąki (bułki) można użyć papieru do pieczenia. Większą część ciasta rozwałkować i ułożyć na spodzie i bokach blachy. Na ciasto ułożyć ostudzoną masę z jabłek. Drugi kawałek ciasta również rozwałkować i ułożyć na masie jabłkowej. Ciasto z wierzchu posmarować roztrzepanym jakiem. Ciasto ponakłuwać w kilku miejscach. Posypać cukrem kryształem lub zwykłym cukrem.

Etap IV-pieczenie:

Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 °C i piec około 1 godziny.