



PRZEKŁADANIEC
MAKOWO-JABŁKOWY

MAKOWIEC W NIECO INNEJ
ODSŁONIE? TO MUSI BYĆ
MAKOWIEC Z JABŁKAMI!
KONIECZNIE WYPRÓBUJCIĘ TEN
PRZEPIS NA ŚWIĘTA!



Czas przygotowania: powyżej 1,5 h
Poziom: średni
Liczba porcji: 20

Przygotuj:

- * tarkę o dużych oczkach
- * papier do pieczenia
- * formę do pieczenia o wymiarach 34x24 cm (wysokość ok. 7 cm)



SKŁADNIKI

Ciasto:

- * 2 czubate szklanki mąki
- * 10 dag masła
- * 3 dag drożdży
- * Skórka otarta z jednej cytryny
- * Pół szklanki cukru
- * Pół szklanki mleka
- * Szczypta soli



SKŁADNIKI

Nadzienie jabłkowe:

- * 75 dag antonówek lub szarych renet
- * 2 łyżki cukru
- * Pół łyżeczki cynamonu
- * 25 dag rodzynków



SKŁADNIKI

Nadzienie makowe:

- * 40 dag maku
- * 2-3 jaja
- * 20 dag masła
- * 10 dag posiekanych orzechów laskowych



SKŁADNIKI

Kruszonka:

- * 20 dag mąki
- * 10 dag cukru
- * 15 dag zimnego masła
- * Szczypta cynamonu



SKŁADNIKI

Polewa:

- * 25 dag cukru pudru
- * 2 zapachy rumowe
- * 2-3 łyżki wody



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA



KROK 1

Drożdże rozmieszać z dwiema łyżkami mąki, ciepłym mlekiem i odstawić na 20 min do wyrośnięcia.

Wlać gotowy rozczyn do miski z przesianą mąką, dodać skórkę cytrynową, miękkie masło, cukier i sól. Starannie zagnieść ciasto, po czym przykryć i pozostawić, by wyrosło.



KROK 2

Jabłka obrać, zetrzeć na tarce, wymieszać z rodzynkami, skórką cytrynową, cukrem i cynamonem, odstawić.



KROK 3

Mak sparzyć, dokładanie osączyć
i starannie wymieszać z jajami,
roztopionym, letnim masłem
i posiekanymi orzechami.



KROK 4

Na natłuszczzonej blasze rozłożyć
wyrośnięte ciasto, przykryć je
jabłkami, a następnie masą makową.



KROK 5

Masło na kruszonkę drobno posiekać,
wymieszać z pozostałymi
składnikami i rozkruszyć na warstwie
makowej.



KROK 6

Wstawić ciasto do piekarnika i piec
około 40 min w temperaturze
200 stopni C.



KROK 7

Składniki polewy dokładnie
wymieszać, połączyć upieczone gorące
ciasto.



Czujecie ten cudowny zapach ?

TO WŁAŚNIE SĄ ŚWIĘTA!
SMACZNEGO!

