

---

# Mazurek z masą jabłkową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2954 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

5 dag (2 czubate łyżki) cukru pudru,

3 ugotowane żółtka;

masa:

1 kg jabłek,

40 dag (1/2 szklanki) cukru,

szczypta kwasu cytrynowego rozpuszczona w łyżce wody lub sok z jednej cytryny

10 dag łuskanych orzechów włoskich laskowych lub migdałów,

1/2 szklanki wody,

rodzynki

Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać z tłuszczem. Dodać przesiany cukier puder i przetarte przez sito żółtka. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić je w lodówce. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość około 1 cm. Przenieść wałkiem na blachę o 3 niskich brzegach. Brzegi ciasta podnieść o 2-3 cm. Ciasto wstawić do gorącego piekarnika i upiec na jasnożółty kolor: Z cukru i wody ugotować syrop "do nitki". Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Połączyć syrop, jabłka, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy i gotować ciągle mieszając, aż masa stanie się przejrzysta. Gdy masa spada z łyżki płatami dodać posiekane orzechy, migdały i rodzynki. Letnią masą posmarować mazurki.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>