

Babeczki jabłkowo-budyniowe



Przepis (na około 40 babeczek):

Kruche ciasto:

200g masła

szklanka cukru

2 szklanki mąki

szczypta soli

2 jajka

Wszystkie składniki wrzucamy do miski i szybko zagniatamy. Jeżeli ciasto jest za rzadkie, można dodać więcej mąki, jeśli za sztywne- więcej masła.

Ciasto chłodzimy w lodówce ok 1 godziny, następnie rozwałkowujemy (uwaga- może się delikatnie rwać) na grubość ok 0,5 mm. Wycinamy z niego krążki o średnicy ok 7 cm, które następnie schładzamy w lodówce przez ok 0,5 godziny.

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 230 stopni, następnie zmniejszamy do 190 i wkładamy krążki z kruchego ciasta. Podpiekamy przez 10 min.

Budyń:

3 opakowania budyniu waniliowego (każde na 0,5 l mleka)

6 łyżek cukru

1 litr mleka

Nasiona z 1 laski wanilii

Budyń gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu, używając mniejszej ilości mleka i cukru. Zagotowując mleko, dodajemy nasiona wanilii wraz z pozostałą łyżką, którą wyławiamy przed waniem budyniu. Całość lekko studzimy, co jakiś czas mieszając.

Jabłka

Ok 3 kg jabłek, najlepsze są niewielkie, kruche jabłka z delikatną skórką

Sok z 1 cytryny

Kilka łyżek cukru do smaku

Jabłka dokładnie myjemy (nie obieramy!), wykrawujemy gniazda nasienne i dzielimy na 16 części. Wrzucamy do garnka, zalewamy gorącą wodą, dodajemy sok z cytryny i kilka łyżek cukru do smaku. Gotujemy kilka- kilkanaście minut, w zależności od twardości jabłek. Jabłka muszą delikatnie zmięknąć, ale nadal pozostać jędrne.

Na podpieczony krążek z ciasta kruchego wykładamy 1 łyżeczkę (taką od herbaty) budyniu, no niego układamy 6-8 części jabłka, aby utworzyć kształt róży. Całość wstawiamy na ok. 10-12 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 190 stopni.

Babeczki zachowują świeżość przez kilka dni.

Smacznego!