



Hozzávalók 25 darabhoz:



40 dkg liszt,
25 dkg vaj vagy margarin,
20 dkg cukor,
4 tojás,
1 kg alma,
2 evőkanál porcukor,
1 zacskó vaníliás cukor,
1 zacskó sütőpor,
1/2 citrom leve,
1/2 teáskanál őrölt fahéj,
csipetnyi só

Elkészítés:

Az almát meghámozzuk, apró darabkákra – ujjbegy méretűekre – vágjuk, majd citromlével meglocsoljuk (azért is, hogy ne barnuljon). A vajat vagy margarint habosra keverjük a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval, majd egyenként hozzáadjuk a tojásokat is. (Kicsit fárasztó kevergetni, ezért jobb ha a vajat/margarint idejében kivesszük a hűtőből.)

A lisztet összekeverjük a sütőporral és a fahéjjal, majd a krémbe szitáljuk. Végül belekeverjük az almakockákat is. A tésztából margarinnal kikent tepsibe evőkanálnyi halmokat rakunk.

Előmelegített sütőben 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozat) 15–20 percig sütjük.

Porcukorral meghintve tálaljuk.