

## ALMÁSPITE KICSIT MÁSKÉPP

Hozzávalók:

3 dl tejföl (12%-os)

1 csomag sütőpor

10 dkg vaj (vagy margarin)

4 bögre zabpehelyliszt (2,5 dl-es), ez 500 g-nak felel meg

1 ek édesítőszer (ízlés szerint), de lehet cukor is, vagy vegyesen

1.5 kg alma

3 ek zabkorpa (vagy zabpehely)

fahéj ízlés szerint

Elkészítés:

Megpucoljuk, és lereszeljük az almát. Egy kis citromlével érdemes elkeverni, hogy ne barnuljon meg, és finom ízt is kölcsönöz a sütinek. Átlag kb. 3 dkg megy el a pucolással.

A hozzávalókat az alma, a zabkorpa és a fahéj kivételével összegyűrjük. Nem volt itthon elég zabpehelylisztem, így fehér liszttel egészítettem ki (12 dkg).

A tészta felét tepszi nagyságúra nyújtjuk, majd kivajazott, kilisztezett tepsibe tesszük. Nehezen nyújtható, kissé ragad és szakad, ezért érdemes két sütőpapír között nyújtani (sógornőm tippje).

A tésztát vékonyan meghintjük zabkorpával vagy zabpehellyel, épp ami kéznél van.

A lereszelt almát jól kinyomkodjuk (így kb. 1,5-2 dl almalevünk lesz, ami nagyon finom!), és ráhalmozzuk a tésztára, majd ízlés szerint meghintjük fahéjjal. Szép vastag almaréteget kapunk.

Kinyújtjuk a tészta másik felét is, és ráborítjuk az alma tetejére. Megkenjük tojássárgájával, és villával megszurkáljuk, hogy ki tudjon jönni az alma gőze, és ne repedjen meg a tészta. Én még megszórtam mandulával, de darált vagy tört dióval is nagyon finom.

180 fokra előmelegített sütőben kb. 35-40 percig (légkeverésnél 25-30 perc) sütjük, míg aranybarna nem lesz a teteje.

Ha valaki allergiás, érzékeny valamelyik összetevőre, cserélje ki bátran:

- pl. Gluténmentes zabpehely cöliakiánál, gluténérzékenységnél
- tejföl helyett növényi föl, pl. Dr. Oetker Creme Vega, Joya soya krémesse
- vaj helyett mentes margarin, kókuszszír

Vigyázat!!!! Nagyon finom, de tudják - mértékben az érték!