

# Džepići s jabukama i sirom

Džepići od tijesta s posnim sirom i nadjevom od jabuka

oko 24 komada    uspijeva lako  do 40 Min.



## Sastojci:

### Nadjev od jabuka:

450 g jabuka (očišćenih i sitno narezanih)  
30 g grožđica  
40 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
½ omot Dr. Oetker Finesse korice limuna

### Tijesto sa sirom:

320 g brašna  
1 omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
80 g šećera (u prahu)  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
60 ml ulja (npr. suncokretovog ulja)  
150 g svježeg posnog sira  
60 ml mlijeka

### Za premazivanje:

3 žlice mlijeka

### Za ukrašavanje:

100 g šećera (u prahu, prosijanog)  
sok od 1 limuna  
listića badema

- 1** Priprema:  
Namastite lim za pečenje. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

- 2** Nadjev od jabuka:  
Pomiješajte sastojke za nadjev.

- 3** Tijesto sa sirom:  
Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prosijte po radnoj površini. Dodajte redom ostale sastojke i rukama umijesite tijesto. Tijesto razvaljajte na radnoj površini na debljinu od približno 2 mm i izrežite krugove (promjera 12 cm).

Krugove tijesta do polovice premažite nadjevom od jabuka i ostavite pritom slobodan rub. Rubove premažite mlijekom. Preklopite tijesto u oblik džepića i dobro pritisnite rub.



4 Premazivanje:

Džepiće s jabukama stavite na namašćen lim za pečenje i premažite mlijekom.

**Električna pećnica oko 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

**Vrijeme pečenja: oko 20 Minuta**

5 Ukrašavanje:

Za glazuru pomiješajte šećer u prahu s limunovim sokom. Još tople džepiće premažite glazurom. Pospite džepiće bademovim listićima.

Tip from the Test Kitchen

- Tijesto sa sirom miješa se kratko rukama, a ne ručnim mikserom jer se u protivnom može lijepiti.

