

Almával kerek a világ

Almaleves

Hozzávalók:
 5 db közepes alma, 1 l víz, 3 dl tej,
 1 ek. liszt vagy vaníliás pudingpor,
 2 ek. cukor, 1 mokkáskanál fahéj.

Az almát meghámozzuk és kis kockákra vágjuk. A vízben a cukorral együtt feltesszük főni. A tejben csomómentesre keverjük a lisztet vagy pudingport, és 5-6 perc forrás után a levest levéve a tűzről folyamatos kevergetés mellett behabarjuk. Hozzáadjuk a fahéjat is, még egyszer összeforraljuk, és hidegen vagy melegen tálaljuk.

Almarózsa

Hozzávalók:
 3-4 db piros héjú alma,
 egy csomag mélyhűtött leveles tészta,
 1 db citrom,
 tálaláshoz: fahéj, porcukor.

A megmosott almákat félbevágjuk, magházukat kivájjuk, és a fél almákat vékonyan felszeleteljük. Lobogó forró citromos vízbe dobjuk és pár percig főzzük, hogy a szeletek hajlékonyak legyenek. A felengedett leveles tésztából kétujjnyi széles csíkokat vágunk. A tésztacsíkok középvonalára rakosgatjuk a lecsepegtetett almaszeleteket úgy, hogy cserépszerűen fedjék egymást, és felső szélük kicsit lelógjon a tésztáról. A tésztacsíkot egyik végétől kezdve feltekerjük, amikor már olyan vastag, hogy egy muffinformát kitölt, elvágjuk, és így folytatjuk a feltekerést. A formákban forró sütőben kisütjük. Kihűlés után fahéjas porcukorral szórjuk meg.

Almás csiga

Hozzávalók:
 1 kg alma, 50 dkg liszt, 3 dl tej,
 10 dkg lágy vaj, 10 dkg mazsola,
 1 citrom, 1 tojás, 3 dkg élesztő,
 3 tk. cukor, 1 csomag vaníliás cukor,
 csipet só.

A langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt, a vajjal és a liszttel kidagasztjuk a tésztát. Egy órát kelni hagyjuk, ezalatt meghámozzuk és kis kockákra vágdaljuk az almát, ráfacsarjuk a citrom levét. A tésztát téglalap alakúra nyújtjuk. Hosszában egyik felére terítjük az almakockákat, megszórjuk mazsolával és vaníliás cukorral. Felcsavarjuk tekerccsé, és kétujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A szeleteket sütőpapírral kibélelt tepsire rakosgatjuk. Közben az alulra kerülő felület kicsit összenyomjuk, felső oldalukat megkenjük felvert tojással. Közepes hőfokon aranybarnára sütjük.

Sült alma tejszínnel (török recept)

Hozzávalók:
 4 db zöldalma
 (vagy más savanykás almafajta),
 22 dkg cukor, 20 dkg tejföl,
 2 dl habtejszín, 1 citrom,
 2 csipet kardamommag,
 7-7,5 dl víz.

Öntsünk vizet egy nagy tálba. Vágjuk a citromot negyedekre és facsarjuk a levét a tálba. Hámozzuk meg az almákat. Szűrjük ki alulról felfelé a belsejét, így távolítva el a magokat s magházat. Ezután az almákat a tálban levő lébe tesszük, s mindegyiket alaposan megforgatjuk benne. Ezután a levet (az almák nélkül) átöntjük egy lábasba. Hozzáadjuk a cukrot és a kardamomszemeket, s így felforraljuk. Miután felforrt beletesszük s benne félpuhára főzzük az almákat. Ha ez megtörtént, kivesszük őket a szirupból, majd sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Egy-egy kanálnyi szirupot öntünk mindegyikre a lábospól. Előmelegített sütőben 180 fokon 10 percig sütjük. A habbá vert tejszínt cukrász habzsákba tesszük és recés csőrön át az almák közepén kiszúrt részébe töltjük, úgy hogy az almák tetejére is jusson belőle. Tálaláskor a tányérekbe egy-egy kanál szirupot adunk a fazékból, s ebbe állítjuk bele óvatosan a felhabozott almákat. Ízlés szerinti pirított-aprított olajos maggal is megszórhatjuk.

Tirol almás rétes

A mazsolát egy éjszakára rumba áztatjuk. A megmosott, meghámozott almát apró kockákra vagdaljuk, meglocsoljuk citromlével. A diót durvára törjük. Összeforgatjuk a mazsolával, almával, fahéjjal. A felengedett tésztaalapot egyenletesen meghintjük pudingporral. Egyik hosszanti széle mentén egy sávban ráhalmozzuk a tölteléket. Szorosan felhengerítjük a tésztát a töltelékes széle felől kezdve. Felvert tojással megkenjük, mérsékelt hőfokon aranybarnára sütjük. Tirol módon egy gombóc vaníliafagyival, tejszínhabbal tálaljuk.

Hozzávalók:

1 kg alma,
1 csomag mélyhűtött leveles tészta,
15 dkg dió, 10 dkg mazsola,
2 dl rum, 1 db citrom, 1 tojás,
1 tasak vaníliás pudingpor,
1 tk. őrölt fahéj.

Valódi húzott almás rétes

Az almát megmossuk, meghámozzuk és lereszeljük, hagyjuk, hogy levét eressen. A langyos vízbe beletesszük az ecetet, sót, cukrot. A kétféle lisztet összekeverjük, hozzáadjuk a tojást, 12 gramm olvasztott vaját, és a folyadékkal jól kidolgozzuk a tésztát. Gömbölyűre formáljuk, olvasztott vajjal átkenjük és egy tállal letakarva egy órát pihentetjük. Az asztalt letakarjuk abrosszal, rétesliszttel egyenletesen megszórjuk. Lisztezett kézhátra emeljük a tésztát és körkörös mozdulatokkal kezdjük nyújtani, majd az abroszra fektetve kb. 110x70 centiméteresre nyújtjuk. Olvasztott vajjal megcsepegtetjük, meghintjük a zsemlemorzsza és darált dió keverékével. Az almareszeléket kinyomkodjuk, ízlés szerint belekeverjük a mazsolát és egy sorban a tészta hosszabb oldalára halmozzuk. Az abroszt megemelve felgörgetjük a tésztát. Három egyenlő hosszú rúdra vágjuk, sütőpapírral kibélelt vagy kikent tepsibe emeljük. Olvasztott vajjal átkenjük a tetejét, 195 fokon légkeverés mellett 20-25 percig sütjük.

Hozzávalók:

80 dkg alma, 28 dkg finomliszt,
10 dkg vaj, 7 dkg rétesliszt,
5 dkg darált dió,
5 dkg zsemlemorzsza,
1 db S méretű tojás (35 g),
190 ml langyos víz,
1 ek. 10%-os ecet, 5 g cukor, 5 g só,
ízlés szerint mazsola.

Almás pite

A tésztához valókat összegyűrjük, két egyforma adagra osztjuk, gömbölyűre formálva, letakarva pihentetjük. Ezalatt az almát meghámozzuk, nagylyukú reszelőn lereszeljük. Az egyik tésztagombócot erősen lisztezett felületen, szükség szerint folyamatosan lisztezve nagy tepsiméretűre nyújtjuk. Sütőpapírral kibélelt tepsibe emeljük. A reszelt almát kinyomkodjuk, összekeverjük a dióval, tetszés szerint mazsolával, fahéjjal, és egyenletesen a tésztára terítjük. Kinyújtjuk a másik tésztagombócot is, az almás rétegre terítjük. Felvert tojással megkenjük, 180 fokon pirosra sütjük.

Hozzávalók:

1,5 kg alma, 35 dkg liszt,
25 dkg margarin,
15 dkg durvára tört dió,
10 dkg porcukor,
1 db tojás a tészta tetejére,
1 ek. tejföl, csipet só,
ízlés szerint mazsola, fahéj.

Töltött sült alma

A megmosott almák felső karimáját vágjuk le. Karalábévájával kikaparjuk a magházat. A mazsolát összekeverjük a dióval, fűszerekkel és a langyosra melegített, folyós mézzel. A tölteléket az almák belsejébe kanalazzuk, rátesszük a levágott kalapjukat. Tűzálló edényben puhára sütjük.

Hozzávalók:

5-6 db nagy alma, 10 dkg mazsola,
10 dkg apróra tört dió,
3 ek. méz, őrölt szegfűszeg és fahéj.

Hrubieszówi (lengyel) almás leves

Kockázzuk fel a meghámozott és magházától megfosztott almát. Tegyük fel néhány deci vízzel egy fazékba főni. A vizet fokozatosan adagoljuk hozzá – csak, ha a besűrűsödés indokolja –, nehogy túl hig legyen a leves. Facsarjuk bele a citrom levét és a fahéjat. Adjuk hozzá a cukrot aszerint, hogy edesebb vagy kevésbé edesebb levesre vágyuk (s, hogy almánk édes vagy inkább savanykás volt). 15-20 percig főzzük lassú tűzön, majd levéve turmixoljuk össze. Ezután öntsük hozzá a tejszínt, s keverjük vele alaposan össze. Ezután együtt melegítsük tovább nagyjából 3 percig. Főtt tésztára vagy főtt burgonyára öntve tálaljuk.

Hozzávalók:

10-12 közepes méretű alma,
2 dl főzőtejszín (max. 30, de legalább 20%-os),
3-4 evőkanálnyi cukor,
1 citrom, 2 tk. fahéj, 1 liter víz.