

JABOLČNO SKUTNE POTIČKE



Sestavine:

Sestavine za testo:

- 500 g bele pšenične moke
- 20 g svežega kvasa
- 100 g stopljenega masla
- 80 g sladkorja
- 2 dcl kefirja
- 100 ml mleka
- 2 rumenjaka
- 1 žlica ruma
- ščep soli

Sestavine za nadev:

- 500 g kremnega kefirja (odcejamo približno 20 minut) ali skute iz kefirja
- 1 rumenjak

- 2 žlici pšeničnega zdroba
- 2-3 žlice sladkorja
- vanilja v prahu ali semena, nastrgana iz vaniljevega stroka
- 1 rumov sladkor
- limonina lupinica
- 2-3 jabolka
- 1 žlička cimeta
- 2-3 žlice rjavega sladkorja
- beljak za premaz
- sladkor za posip

Priprava potičk s kefirjem

Moko presejemo v posodo in segrejemo 1 dcl mleka. Mleko ne sme biti prevroče, sicer bomo uničili kvasovke in testo ne bo dovolj vzhajalo. V moko naredimo jamico, vanjo vlijemo segreto mleko in nadrobimo sveži kvas. Dodamo nekaj sladkorja in počakamo približno 8 minut, da se naredi kvasni nastavek. Nato dodamo vse preostale sestavine za testo in jih zamesimo.

Testo takoj razvaljamo na približno 0,5 cm debeline v obliki pravokotnika velikosti približno 95 × 30 cm. Vse sestavine za nadev z žlico dobro premešamo in ga nanesimo na testo. Jabolka na grobo naribamo, dodamo sladkor in cimet ter vse skupaj v kozici dušimo približno 5 minut. Ohlajena jabolka razporedimo po skutih. Pogačo po dolžini zvijemo in jo nato razrežemo na manjše potičke. Beljak stepemo z vilicami in premažemo potičke.

Mini skutine potičke pečemo v pečici, ki smo jo ogreli na 180 °C, 40-50 minut. Pečene potičke pokrijemo s krpo in pustimo, da se počasi ohladijo. Posujemo jih s sladkorjem v prahu.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem si oglejte [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



BIO zrna mlečnega kefirja

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)