



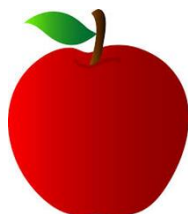
TURISTIČNA  
ZVEZA  
SLOVENIJE



Projekt »Z igro do prvih turističnih korakov«

# ZMAJČKOV FESTIVAL

## 1.FESTIVAL JABOLK



Šolsko leto: 2019/2020

### Sodelujoče skupine:

- ☺ skupina Balon (2-3 let): Maja Klančar Ivančič in Špela Ilovar
- ☺ skupina Zvonček (2-4 let): Barbara Medvešek in Mojca Čebular
- ☺ skupina Trobentica (2-4 let): Jelka Muri in Viktorija Dijak
- ☺ skupina Medvedki (2-4 let): Bernarda Hvala in Senada Ličina
- ☺ skupina Muce (3-4 let): Andreja Verbovšek in Vladka Kovačič

# KNJIŽICA JABOLČNIH RECEPTOV



## DUŠENA JABOLKA Z GRŠKIM JOGURTOM, MEDOM IN LEŠNIKI

### Sestavine za 4 osebe:

4 jabolka  
2 žlici limoninega soka  
50g sladkorja  
¼ žličke mletega cimeta  
300 g grškega jogurta  
1 pest mletih lešnikov  
2 žlički tekočega medu

Jabolka olupimo, odstranimo peclje in peške ter jih narezane na manjše kose položimo v kozico. Dodamo sladkor, limonin sok in cimet. Jabolka na nizki temperaturi dušimo 10-15 minut. Dušena jabolka razporedimo po kozarcih. Dodamo grški jogurt, med ter lešnike. Lahko postrežemo takoj ali pa sladico ohladimo v hladilniku.

## JABOLČNI TART Z MARMELADO

180 g bele pšenične moke  
180 g masla  
80 ml vode  
3 žlice sladkorja  
4 jabolka  
Cimet  
3 žlice marmelade  
ščepec soli

V posodo stresemo moko, dodamo sol in koščke mrzlega masla. Prilijemo ledeno vodo in vse skupaj zgnatemo v gladko testo. Testo razvaljamo in položimo na pekač obložen s papirjem za peko.

Po testu nato potresemo eno žlico moke in eno žlico sladkorja. Jabolka olupimo, narežemo na tanke rezine in razporedimo po pripravljenem testu. Vse skupaj pokapljamo s stopljenim maslom, potresemo s cimetom in dvema žlicama sladkorja.

Pito za 20 minut postavimo na hladno, nato pa jo pečemo približno 50 minut na 200°C. Pečeno pito premažemo s stopljeno marelično marmelado in pustimo, da se nekoliko ohladi.

## JABOLČNI PIŠKOTI

100 g stopljenega masla zmešajte z 100 g sladkorja in enim jajcem. Dodajte 200 g moke, ščepec soli ter ½ žličke cimeta. Vse skupaj premešajte in na koncu dodajte 1 naribano jabolko. Na peki papir naredite manjše kupčke in nato vse skupaj pečete 10-15 minut na 180°C.

## PECIVO IZ JABOLK, PIŠKOTOV IN PUDINGA

1 kg jabolk  
sladkor po potrebi  
2 vrečki čokoladnega pudinga  
1 l mleka  
1 smetana za stepanje  
Albert keksi

Iz jabolk skuhamo čežano. Po potrebi dodamo sladkor. V pekač na dnu zložimo piškote. Nato čez piškote polijemo ohlajeni čežano. Čez ohlajeno čežano damo še eno plast piškotov. Skuhamo puding in še vročega polijemo čez zadnjo plast piškotov. Ko se vse skupaj ohladi lahko po vrhu damo še smetano.

## BISKVIT Z JABOLKI

240 g moke  
200 g sladkorja  
4 jajca  
1 dcl olja  
1 dcl mleka ali vode  
1 pecilni prašek  
1 vanilijev prašek

200 g jabolk, narezanih na majhne koščke ali naribanih

Vse sestavine zmešamo z električnim mešalnikom. Maso vlijemo v pomaščen ali s peki papirjem obložen pekač velikosti cca. 34x23 cm. Lahko jo razporedimo tudi v pekač za muffine – mase je za 12 muffinov.

Pečemo na 180°C približno 20-25 minut.

## OVSENA KAŠA Z JABOLKI

250 ml vode  
200 ml mleka  
100 g ovsenih kosmičev  
1 žlica rjavega sladkorja  
¼ žličke cimeta  
ščepec soli  
20 g masla  
1 jabolko  
1 žlica medu

V kozico vlijemo vodo in mleko. Dodamo ovsene kosmiče, cimet, sladkor in sol, vse skupaj dobro premešamo in pristavimo na kuhalnik. Med občasnim mešanjem maso zavremo, nato pa znižamo temperaturo in med mešanjem kuhamo še 4 do 5 minut. Ko se kosmiči zmeščajo in dobimo gosto zmes, vse skupaj odstavimo.

Jabolka olupimo in narežemo na četrtine. Četrtine narežemo na manjše rezine oz. kocke.

V ponvi raztopimo maslo in na njem na hitro popečemo jabolka. Popečena jabolka prelijemo z medom in dodamo kanček cimeta.

Ovseno kašo serviramo v skodelice. V vsako skodelico dodamo malo jabolčnih rezin in postrežemo.

## JABOLČNO BISKVITNO PECIVO

1 kg jabolk  
cimet  
limona  
3 jajca  
1 skodelica rjavega sladkorja  
1 žlička vaniljeve esence  
1 skodelica repičnega olja  
1 skodelica mleka  
ščepec soli  
1 vrečka pecilnega praška  
1 večji ščepec sode bikarbone

Jabolka olupite, naribajte in pokapajte z limoninim sokom. Po želji jih potresite še s cimetom.

V posodi ali mešalniku žvrkljajte jajci, dodajte sladkor in dobro premešajte. Dodajte olje in vaniljevo esenco in še enkrat dobro zmešajte, nato pa umešajte še mleko. V drugo posodo presajajte moko, dodajte pecilni prašek, sodo bikarbono ter sol. V tekočo zmes nato vmešajte suhe sestavine, da dobite gosto zmes.

Kvadraten, pravokoten ali okrogel pekač namastite ter potresite z moko. Vanj zlijte dobro polovico zmesi in pekač postavite v pečico ogreto na 180°C ter pecite tako dolgo, da se pecivo rahlo obarva. Pekač previdno vzemite iz pečice, na biskvit razporedite ožeta jabolka in jih prelijte z ostalo zmesjo. Pecite še 30 minut. Ohlajeno pecivo potresite s sladkorjem.

## LISIČJA MEDENA JABOLKA

Za 4 osebe potrebujete:

4 jabolka  
med  
maslo  
drobtine

Jabolka olupite in narežite na kolobarje. V ponvi stopite nekaj masla in na srednje močnem ognju popecite jabolka. Ko rahlo porumenijo dodajte drobtine in mešajte. Na koncu dodajte še med in pražite še 2 minuti.

Jabolka lahko postrežete s stepeno sladko smetano.

## JABOLČNI KOMPOT

### Sestavine za 4 osebe:

5 jabolk  
1 l vode  
sok polovice limone  
sladkor

Jabolka olupite, narežite na krahle ter dajte v posodo in zalijte z vodo. Po želji lahko dodate malo sladkorja ter cimeta. Vsebino posode zavrite ter na majhnem ognju kuhajte še 10 minut.

Počakajte, da se kompot ohladi ter dodajte še limonin sok.

## PALAČINKE Z JABOLKI, KOKOSOM IN CIMETOM

### Za 4 osebe potrebujete:

200 g pšenične bele moke  
500 ml polnomastnega kravjega mleka  
2 jajci  
ščepec soli  
2 jabolki  
olje  
kokosovo moko  
cimet  
beli sladkor

Iz moke, jajc, mleka in soli zmešajte gladko maso. Pustite ga počivati nekaj minut. Med tem časom jabolka operite, očistite ter narežite na tanke rezine. V ponvi segrejte olje in nanj zlijte četrtno mase. Maso takoj obložite z rezinami jabolk in počakajte toliko časa, da se na spodnji strani speče. Nato palačinko obrnite in specite še na drugi strani. Potresite jih s kokosom, cimetom ter sladkorjem.

## JABOLČNI SOUFFLE

4 jabolka  
2 jedilni žlici akacijevega medu  
ščepec cimeta  
ščepec kardamoma  
1 čajno žličko klinčkov  
1 manjšo kocko jogurtovega masla  
5 beljakov  
sladkor v prahu

Jabolka olupite in narežite na koščke. V ponvi stopite maslo, popražite jabolka, dodajte med ter začinite s cimetom, kardamomom in klinčki. Znižajte temperaturo in pecite približno 30 minut, da se jabolka popolnoma zmečajo. Odstavite, ohladite ter zmešajte s paličnim mešalnikom.

V drugi posodi do čvrstega stepite 5 beljakov. V jabolčno kašo previdno vmešajte stepene beljake, da dobite puhasto zmes. Lončke za suffleje premažite z maslom, pečico nastavite na 160°C. Lončke napolnite do  $\frac{3}{4}$ , postavite na nizek pekač ali rešetko ter pecite približno 10 minut. Posujte jih s sladkorjem in postrezite.

## HRUSTLJAVA JABOLKA

Za 4 osebe potrebujete:

### JABOLČNA SREDICA

4 jabolka  
50 g rjavega sladkorja  
 $\frac{1}{2}$  žličke vaniljevega ekstrakta  
1 žlico limoninega soka

### HRUSTLJAVA SKORJA

60 g moke  
45 g ovsenih kosmičev  
50 g rjavega sladkorja  
 $\frac{1}{4}$  žličke mletega cimeta  
60 g masla  
ščepec soli

Jabolka olupite ter jih narežite na koščke. Pečico nastavite na 190°C. Manjši globok pekač namažite z maslo. V posodi narahlo zmešajte koščke narezanih jabolk, sladkor, limonin sok ter vaniljev ekstrakt. Mešanico pretresite v pekač in enakomerno porazdelite. V isti posodi zmešajte rjavi sladkor, moko, kosmiče, cimet in sol. Dodajte na majhne koščke narezano ali stopljeno maslo in dobro premešajte. Mešanico enakomerno porazdelite po jabolkah. Pekač prestavite v pečico in pecite približno 45 minut. Lahko jo postrežete hladno ali toplo skupaj s sladoledom.

## POŽIVLJAJOČ JABOLČNI SMOOTHIE

2 jabolki  
3 dcl zelenega čaja  
1 košček ingverja  
1 kos limone

Vse sestavine vsujte v mešalnik in temeljito pretlačite.

## MINI PALAČINKE Z JABOLKI

Pripravite enako maso kot za palačinke, le da je malce bolj gosta. Vanjo naribajte več jabolko, količina po želji. Vse skupaj premešajte.

V vročo, naoljeno ponev z večjo žlico vnesite testo tako, da dobite več ločenih krogcev in jih specite.



## JABOLČNI DROBLJENEC

120 g moke  
90 g masla  
5 žlic trsnega sladkorja  
5 ali 6 jabolk  
čajna žlička cimeta

Jabolka olupite, očistite ter jin narežite na manjše koščke. Zmešajte jih z žlico ali dvema sladkorja ter čajno žličko cimeta. Vse skupaj razporedite po pekaču velikosti 20x30 cm. V drugi skledi zmešajte moko in preostali sladkor in na kocke narezano maslo. Vse skupaj s prsti gnetete tako dolgo, da dobite neenakomerne drobtine. Razporedite jih čez jabolka, ki so že v pekaču. Vse skupaj pecite 35 minut na 180°C. Sladici lahko dodate kepico vaniljevega sladoleda.

## ČUDEŽNI JABOLČNI KOLAČ

### SUHE SESTAVINE:

1 kozarec ostre moke  
1 kozarec pšeničnega zdroba  
1 kozarec sladkorja

### OSTALO:

5-6 jabolk  
1 vaniljev sladkor  
cimet  
maslo

V skledi premešajte suhe sestavine. Jabolka olupite ter naribajte, primešajte jim vaniljev sladkor ter cimet. Pekač namažite z oljem in na tanko potresite z moko. Na dno pekača na tanko potresite sloj suhih sestavin, nato sloj naribanih jabolk. Postopek ponavljajte dokler ne porabite vseh sestavin. Po zadnjem sloju izdatno grobo naribajte maslo. V pečici ogreti na 200°C vse skupaj pecite približno 40 minut.

## JABOLČNE TORTICE

listnato testo  
6 jabolk  
14 dag sladkorja  
4 dag masla  
okrogel, nižji pekač ali silikonske modele

Jabolka olupite in jih narežite na 6 delov. Sladkor počasi stopite v posodi. Ko se rahlo obarva dodajte košček masla in malo vode, zmešajte in nalijte v modele iz silikona. Na karamelo položite rezine jabolk, z zunanjim delom navzdol. Jabolka prekrijte s testom. Pečico segrejte na 180°C in pecite toliko časa, da se zlato zapeče. Ko se tortice ohladijo, jih obrnite na krožnike in postrezite.

## RIŽEV NARASTEK Z JABOLKI IN ROZINAMI

1 skodelica riža  
3 skodelice mleka  
ščepec soli  
3 jajca  
2 žlici sladkorja  
10 g vaniljevega sladkorja  
pest rozin  
2-4 jabolka

Riž skuhajte na mleku s ščepcem soli. Kuhan riž delno ohladite. Rumenjake in beljake jajc ločite. Penasto umešajte rumenjake z dvema žlicama sladkorja in 10 g vaniljevega sladkorja. Dodajte pest rozin. Vse skupaj vmešajte v riž. Nato rahlo primešajte sneg stepenih beljakov. Celotno zmes nato vlijte v pekač pokrit s peki papirjem. Jabolka olupite, narežite na krhle in jih položite po celotni površini zavitka. Vse skupaj pecite na 180°C do zlato-rjave barve(30-45 minut).

## JABOLKA S KOSMIČI V KOZARČKU

Jabolka olupite, očistite ter narežite na koščke. Nato jih s sladkorjem in tremi žlicami sladkorja dajte v ponev in kuhajte na srednji temperaturi 10 minut, da se zmehčajo. Jabolčno mešanico razdelite v kozarčke in pustite, da se ohladi. Nato v večji skledi v mikrovalovki segrejte med in maslo, da se stopi. Dodajte koruzne kosmiče in premešajte. Po jabolkih v kozarčkih razporedite smetano in dodajte še mešanico s kosmiči.

## OCVRTA JABOLKA S CIMETOM

1 skodelica ostre moke  
1 skodelica moke  
1 jajce  
2,5 žlici sladkorja  
vaniljev sladkor  
1 kavna žlička cimeta  
ščepec soli  
4 jabolka  
sok polovice limone  
olje za cvrtje

Jabolka olupite. S pomočjo noža izdolbite sredico s koščicami. Jabolka pokapajte z limoninim sokom in se lotite priprave testa. Najprej zmešajte jajce, sladkor, vanilin sladkor, cimet in sol. Nato postopoma dodajte mleko in moko. Iz jajca enega beljaka stepite sneg in ga primešajte čisto na koncu. Jabolčne kolute potopite v zmes. V ponvi na srednji vročini segrejte olje in jabolka ocvrite do zlate barve najprej iz ene nato pa še iz druge strani. Ocvrta jabolka odlagajte na papirnat serviet, da popivna odvečno maščobo. Pred serviranjem jabolka potresite s sladkorjem v prahu, kateremu lahko primešate cimet.

## JABOLČNO-CIMETOVE TORTICE

### ZA 12 TORTIC POTREBUJETE:

120 g mehkega masla  
120 g sladkorja  
2 jajci  
120 g moka  
¼ žličke cimeta  
2 jabolki  
papirnati modelčki za peko  
jabolčni krhliji za okras

### ZA KREMO POTREBUJETE:

100 g polnomastne skute ali svežega sira  
60 g mehkega masla  
¼ žličke cimeta  
250 g sladkorja v prahu

Pečico segrejte na 170°C. Pekač za muffine obložite s papirnatimi modelčki. Maslo kremasto stepite s sladkorjem, nato vmešajte vsako jajce posebej. Moko zmešajte s cimetom in vmešajte v maso iz masla in jajc.

Jabolka olupite, očistite in narežite na manjše koščke. Vmešajte jabolka v testo. Le-to porazdelite v modelčke in pecite približno 25 minut. Ohladite jih.

Skuto kremasto stepete z maslom. Cimet vmešate v sladkor v prahu in vmešate v skutno maso. Če je masa prerahla dodajte sladkor v prahu. Kremo porazdelite po torticah in razmažite. Vse skupaj lahko okrasite z drobno narezanimi krhliji.

## RIŽEV NARASTEK Z JABOLKI

250 riža  
1 l mleka  
250 g skute  
4 jajca  
2 jabolki  
5 žlic sladkorja  
sol  
vanilja

Riž skuhajte v osoljenem mleku in počakajte, da se ohladi. Nato ločite rumenjake in beljake. Rumenjake penasto vmešajte s sladkorjem. Beljake stepite v sneg. Jabolka olupite in naribajte. Riži vmešajte rumenjake, skuto, vaniljo in jabolka, nato vmešajte še stepene beljake. Vse skupaj stresite v namaščen pekač. Povrh okrasite z razinami jabolk in pecite 35-40 minut na 180°C.

## JABOLČNI DROBLJENEC

### SESTAVINE ZA NADEV:

6 jabolk  
pol limone  
50 g sladkorja  
1 čajna žlička cimeta

### SESTAVINE ZA DROBLJENEC:

175 g moke  
100 g sladkorja  
100 g Rame z okusom masla

Pečico segrejte na 200°C. Jabolka olupite, jih očistite, narežite na tanke krhle in jih dajte v ponev. Jabolka na srednji temperaturi dušite okoli 5 minut, občasno premešajte. Dodajte cimet in nadaljujte dušenje pri nizki temperaturi. Medtem pripravite drobljenec. V večjo skledo vsujte moko, ščepec soli in margarino ter mešajte z vilico, da nastanejo drobtine. Jabolčno mešanico vlijte v namaščen pekač in po vrhu posujte pripravljen drobljenec. Pecite v ogreti pečici 25-30 minut do zlato-rumene barve.

## ROŽIČEVO PECIVO Z JABOLKI

4 jajca  
1 jogurtov kozarec sladkorja  
1 jogurtov kozarec repičnega olja  
1 jogurtov kozarec pirine ali bele pšenične moke  
1 jogurtov kozarec rožičeve moke  
1/2 ali 3/4 jogurtovega kozarca mleka  
1 jogurtov kozarec rozin  
4 naribana jabolka  
1 pecilni prašek  
1 vanilin prašek  
4 vrstice črne čokolade

4 rumenjake in sladkor se penasto vmeša. Doda se ostale sestavine. Iz beljakov se naredi sneg, ki se vmeša v maso. Temno čokolado se zdrobi in koščke vmeša v maso. Maso za pecivo zlijte v pekač in pecite 45 minut na 170°C.

Pečeno pecivo se lahko potrese s sladkorno sipo ali prelije s čokoladno glazuro.

## ČOKOLADNI OREHOV BISKVIT Z JABOLKI

3 jajca  
1 jogurtov kozarec sladkorja  
1 vanilin sladkor  
½ kozarca olja  
½ kozarca mleka  
3 naribana jabolka  
1 kozarec mletih orehov  
1 kozarec pšeničnega zdroba in 1 pecilni prašek  
3 žlice ostre moke  
5 dag čokolade v prahu

Vse sestavina zmešaš skupaj, daš v pekač in pečeš na 200°C približno pol ure.

Ko je biskvit ohlajen ga preliješ s prelivom 1 žlice marelične marmelade, 1 dcl vode in malo ruma.

Glazuro naredite iz 10 dag čokolade in 5 dag masla.

## PEČENA JABOLKA S SKUTO IN PIŠKOTI

6 jabolok  
2 jušni žlici skute  
1 jogurtov lonček piškotnih drobtin  
noževa konica cimeta  
1 vanilin sladkor  
1 jušna žlica marelične marmelade  
po potrebi malo mleka ali smetane  
20g masla

Jabolka olupimo in izdolbemo. Maso pripravimo tako, da zmešamo skuto, piškotne drobtine cimet, vanilin sladkor in marmelado. Če je masa zelo gosta dodamo malo mleka ali smetane. Izdolbena jabolka napolnimo z maso tako da je na vrhu kapica iz mase. Na vrh vsakega jabolka dodamo še košček masla. Postavimo v pečico za 45min na 200°C.

## JABOLČNA PITA V KOZARCU

3 manjša jabolka  
sok ene limone  
2 žlici kremnega sira  
ščepec cimeta  
pest mandljev  
2 čajni žlički medu  
2-3 dcl mleka

limonina lupinica, grobo narezani mandlji in cimet za okras

Jabolka olupimo in narežemo. Limono ožamemo. Vse sestavine zmešamo skupaj ter okrasimo z limonino lupinico, mandlji in cimetom.

## ZLOŽENKA IZ KEKSOV IN JABOLK

1,5 kg jabolk  
1,5 l vode  
1 kg Albert keksov  
2 vaniljeva pudinga v prahu  
0,5 l sladke smetane  
10 žlic sladkorja  
cimet

Jabolka olupimo in narežemo. Dodamo jim vodo, sladkor in cimet ter jih kuhamo tako dolgo, da se zmehčajo. Na koncu vmešamo 2 vaniljeva pudinga.

V veliki pekač zložimo eno plast keksov ter jih prekrijemo z delom mase. Postopek ponovimo, dokler ne zmanjka mase. Na koncu morajo biti piškoti katere lahko premažemo s stepeno sladko smetano.

## PEČENA JABOLKA

Jabolka najprej izpeščičite. Lahko si pomagate s posebnim nožem ali pa enostavno uporabite žlico. V izdolbeno mesto v vsako jabolko damo žličko sladkorja ter ščepec vaniljevega sladkorja in cimeta. Nekateri dodajo tudi košček masla. Jabolka položite v pekač in jih pecite dobre pol ure na 180°C.

## JABOLČNA SOLATA

2 jabolki  
2 žlici sveže stisnjenega limoninega soka  
200 g korenja  
50 g rozin  
50 g lešnikov  
1 dcl polnomastnega jogurta  
Svež pomarančni sok

Jabolka naribajte ter jih zmešajte z ostalimi sestavinami in postrezite.



## JABOLČNO PECIVO

500 g jabolk  
3 jajca  
100 g zmletih oreščkov  
100 g rozin ali datljev  
100 g kosmičev  
20 g naribanega kokosa  
vanilja  
žlička cimeta

Najprej naribajte jabolka. Narežite rozine oz. datlje na manjše koščke. Vse naštete sestavine iz recepta zmešajte skupaj in pecite v pečici približno 30 minut na 180°C.

## JABOLČNA SOLATA

1 korenček  
1 surova rdeča pesa  
1 jabolko

Naribajte peso, korenje in jabolko in potem dodajte limonin sok ali balzamični kis, malo posolite in premešajte.

## JABOLČNA ČEŽANA

4 jabolka  
1-2 l vode  
5 klinčkov  
ščepec cimeta  
sladkor

Jabolka olupite, očistite in narežite na manjše koščke. Vse sestavine zmešate skupaj, postavite na vročo ploščo in kuhajte do vretja. Nato temperaturo plošče zmanjšajte in počasi kuhajte še dobrih 10 minut. Jabolkom odlijte 2/3 vode, odstranite klinčke in dodajte cimet ter sladkor po okusu. Vse skupaj dobro pretlačite in postrezite.

## DINOZAVROV SMUTI

2x jabolko  
1 ali 2 banani  
pest sveže špinache  
stisk limone

tekočina: domač jabolčni sok, rastlinsko mleko, rastlinsko mleko ali navadno mleko

Jabolki in banano narežeš in skupaj z ostalimi sestavinami daš v mešalnik. Zmikšaš (tekočino dodajaš po občutku) in spiješ takoj.

## GRAHOVA JUHA Z JUNAŠKIM JABOLKOM

1x manjša čebula  
2x strok česna  
250g graha (tudi zmrznjen bo v redu)  
1x jabolko

Na drobno narezano čebulo prepražiš na olivnem olju, dodate na grobo narezan česen, da zadiši. Dodate še grah in polovico olupljenega na kocke narezanega jabolka. Zalijete z vodo in kuhate, dokler ni grah mehak. S paličnim mešalnikom zmiksajte do gladkega, postrezite z na lističe narezanim jabolkom in kapljico olivnega olja.

## SKUTA Z VESELIMI JABOLKI

skuta  
naribano jabolko ali dva  
namočene rozine  
žlica nesegetega medu  
ščepec ali dva cimeta  
domači zmleti orehi

Vse skupaj zmešajte in postrezite.

## JABOLČNI JOGURT ZA NAVIHANCA

1 x jogurt  
½ jabolka  
ščepec cimeta

Jabolko olupite, narežite na manjše kocke, potresite s cimetom in dobro premešajte. Odprite jogurt, na vrh naložite jabolka in uživajte.

## JABOLČNA ČEŽANA S PIŠKOTI IN SMETANO

jabolka  
maslo  
cimet,  
sladkor-vaniljev  
otroški piškoti  
smetana

Jabolka olupite, narežite in stresite v lonec, v katerem ste raztopili rezino masla. Dodajte vanilin sladkor in cimet po okusu. Dušite dokler jabolka niso mehka in na koncu zmešajte s paličnim mešalnikom.

Piškote zdrobite in razporedite v kozarčke.

Čez piškote nadevajte jabolčno čežano.

Okrasite s stepeno smetano.

## JABOLČNI TIRAMISU

800 g jabolk  
2 dl jabolčnega soka  
1 limona  
1 strok vanilje  
1 žlička mletih klinčkov  
4 žlic sladkorja  
1 zavitek bebe piškotov  
500 g maskarponeja  
0,5 dl jajčnega likerja ali malo mleka po občutku, če delamo tiramisu za otroke  
2 žlici sladkorja v prahu  
3 žlice čokolade v prahu

Limono dobro operemo in jo prerežemo na pol. Iz obeh polovic iztisnemo sok in ga vlijemo v kozico. V kozico dodamo še vaniljev strok, klinčke, sladkor in jabolčni sok.

Jabolka dobro operemo, olupimo, jim odstranimo peške in jih naribamo v kozico. Nato kozico pristavimo in vse skupaj kuhamo 15 minut. Na koncu odstranimo vaniljev strok in klinčke. Jabolka precedimo, da dobimo v eni posodici sok, v drugi pa jabolka.

V precejen sok na hitro namočimo bebe piškote in jih položimo na dno pekača. Maskarpone z metlico zmešamo z jajčnim likerjem ali mlekom in sladkorjem v prahu. Zmes enakomerno razporedimo po namočenih piškotih. Na maskarpone nežno položimo naribana jabolka, nato pa površino posujemo s čokolado v prahu in damo v hladilnik, da se tiramisu strdi in učvrsti.

Ohlajen tiramisu razrežemo na kose, katere serviramo na krožnike in postrežemo.

## SLASTNA JABOLČNA PITA

### **Biskvit:**

3 jajca  
2,5 jogurtovega lončka moko  
1 jogurtov lonček sladkorja  
1 jogurtov lonček olja  
1 jogurtov lonček mleka  
1 pecilni prašek

### **Nadev:**

8 srednje velikih jabolk  
cimet  
3-4 žlice sladkorja

V posodi stepite jajca s sladkorjem, dodajte mleko, olje ter moko, pomešano z pecilnim praškom.

Jabolka olupite, naribate, dodate sladkor in cimet ter dobro premešajte. Pečico segrejte na 180°C. V pekač, ki ga namažete z maslom vlijete polovico testa, nato naložite nadev, po vrhu pa še drugo polovico testa.

Lepo poravnajte ter pečete pito 40-50 minut.

Ohlajeno jabolčno pito narežete in posujete še s sladkorjem v prahu.

## JABOLČNI MAFFINI

Posebej zmešajte mokre in posebej suhe sestavine.

### **Mokre sestavine:**

350 g naribanih jabolk  
180 ml rastlinskega olja  
1 vanili sladkor  
2 jajci

120 g rjavega sladkorja

Dodati po želji:

100 g brusnic + 150g kokosove moke  
ali

200 g različne kombinacije sestavin – suhe marelice, dateljni, slive,  
rozine...

### **Suhe sestavine:**

130 g polnozrnate moke  
130 g bele moke  
¼ žličke sode bikarbone  
3 ravne žličke pecilnega praška  
2 žlički cimeta

Ročno zmešajte suhe sestavine.

Dodajte zmešane mokre sestavine.

Pečete 20-25 minut na 180°C.

## MINI JABOLČNE PITE S KISLO SMETANO

2 žlici kisle smetane  
žlička sladkorja v prahu  
žlička škroba  
zavitek listnatega testa  
2 manjši jabolki  
žlica mletih mandljev  
žlica sladkorja  
žlička cimeta

V posodici zmešajte kisló smetano, presejani sladkor v prahu in škrob.  
Jabolka narežite na tanjše rezine.  
Odvijte listnato testo in ga razrežite na 8 enakih delov. Na vsak del dajte  
žličko kisle smetane in malce razmažite (ne čisto do roba).  
Čez razporedite tanke rezine jabolka in posujte z mletimi mandlji,  
cimetom in navadnim sladkorjem.

Pečete pri 210°C približno 15 minut oziroma do zlato rjave barve.  
Pečene posujte s sladkorjem v prahu. Najbolj teknejo še rahlo tople.

## HRUSTLJAVA JABOLKA

7 jabolk  
2 žlici limoninega soka  
1 vanilin sladkor  
200 g rjavega sladkorja  
0,5 žličke mletega cimeta  
90 g ovsenih kosmičev  
115 g masla

Pečico segrejte na 190°C.

Jabolka operite, olupite in razrežite na četrtine. Odstranite peclje in peščišča ter četrtine narežite na manjše rezine. Jabolčne rezine stresite v skledo in jih prelijte z limoninim sokom. Sestavine nežno premešajte

Manjši globok pekač (velikosti 22x30 cm) dobro namastite z maslom. V pekač stresite jabolčne rezine in jih enakomerno razporedite po dnu. V skledi zmešajte rjavi sladkor, vanilin, cimet in ovsene kosmiče. Dodajte na majhne koščke narezano maslo in vse skupaj dobro premešajte.

Mešanico razporedite po jabolkih.

Pekač potisnete v ogreto pečico za toliko časa, da se površina hrustljivo zapeče, jabolka pa zmehčajo (cca. 45 minut).

Pripravljeno sladico vzamete iz pečice in še toplo servirajte na krožnike. Ponudite skupaj s kepico domačega sladoleda.

## JOGURTOVO PECIVO Z JABOLKI

1 polnomasten jogurt v lončku  
sladkor  
2 jajci  
moka  
1 vaniljev prašek  
1 pecilni prašek  
3-5 jabolk  
maslo

Pečico prižgete in jo segrejte na 180°C.

Jabolka naribajte in jih pustite stati, da postanejo rjava. En lonček jogurta stresite v posodo. Dodajte en jogurtov lonček sladkorja ter primešajte še vaniljev sladkor. V skledo ubijte 2 jajci in ju fino premešajte. Z jogurtovim lončku namerite moko ter dodajte polovico vrečke pecilnega praška. Stresite v skledo in vse fino premešajte. Še enkrat namerite jogurtov lonček moke ter dodajte drugo polovico pecilnega praška. Pekač namažite z maslom ter vlijte pripravljeno mešanico. Vse skupaj enakomerno posujte z naribanimi jabolki. Pečete približno 35 minut.