



Фото: © RitaE / Pixabay

Австрийские пончики – крапфены

Впервые крапфены, наполненные абрикосовым вареньем, приготовили в 1600 году в Граце, столице австрийской федеральной земли Штирии.

Для их приготовления вам понадобятся: мука, молоко, дрожжи, яичные желтки, сахар, сливочное масло, щепотка соли, а также масло для жарки и варенье по вашему вкусу. Мы взяли классическое – абрикосовое, но это может быть джем из лесных ягод или заварной крем.



Фото: © Steiermark Tourismus / Harry Schiffer

Вам понадобится:

- ✓ Мука пшеничная – 250 г
- ✓ Молоко – 200 мл
- ✓ Сахар – 50 г
- ✓ Масло сливочное – 35 г
- ✓ Дрожжи сухие – 7 г
- ✓ Желтки куриные – 2 шт.
- ✓ Соль – 1/8 ч. ложки
- ✓ Масло подсолнечное – 500 мл
- ✓ Варенье абрикосовое – 200 г
- ✓ Пудра сахарная – 50 г

Приготовление:

1 Смешайте муку, соль, дрожжи и сахар в чаше миксера. Далее добавьте яичные желтки, размягченное сливочное масло и перемешайте. Медленно влейте теплое молоко и продолжайте перемешивать, пока тесто не станет отставать от стенок чаши.

2 Достаньте тесто из чаши и сформируйте шар, затем положите его в миску. Накройте влажной тканью или пищевой пленкой и оставьте тесто подниматься на один час.

3 Слегка присыпьте рабочую поверхность мукой. Раскатайте те-

сто и вымешайте его руками. Разрежьте его сначала на две части, а затем на восемь. Сформируйте из каждого кусочка шарик, затем слегка приплюсните их и положите на противень, застеленный пергаментной бумагой.

4 Накройте крапфены мокрой тканью и дайте им подняться еще в течение 20–30 минут.

5 В сковороду с толстым дном налейте растительное масло и обжарьте пончики с двух сторон по несколько штук при температуре 170–180° С. Достаньте их шумовкой и выложите на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишний жир.

6 Когда они немного остынут, начините крапфены вареньем при помощи кондитерского шприца или просто полейте их сверху любимым соусом / вареньем (так готовят крестьянские пончики – *Bauernkrapfen*. – Прим. ред.), присыпьте сахарной пудрой и сразу же подавайте на стол.

Источник: www.shuba.life



Яблочные колечки

Австрия известна на весь мир своим яблочным штруделем, но любая хозяйка, хотя бы раз готовившая такой десерт, согласится, что на него требуется немало времени. Вот австрийцы и придумали, как упростить себе жизнь: если не хочется долго стоять на кухне, они готовят яблочные дольки в кляре.

Обжариваются они не во фритюре, а на сковороде. Предпочтительно использовать жидкий кляр, чтобы его слой был как можно тоньше – так получается очень легкий десерт.

Для этого блюда хорошо подойдут твердые сорта яблок, такие как Jonagold, Golden Delicious или Granny Smith.

Вам понадобится:

- ✓ Яйца – 2 шт.
- ✓ Молоко – 90 мл (6 ст. ложек)
- ✓ Сахар – 2 ч. ложки

- ✓ Мука – 100 г (3/4 стакана)
- ✓ Соль – 1/8 ч. ложки
- ✓ Яблоки – 2 шт.
- ✓ Топленое масло (гхи) или масло нейтрального вкуса для жарки
- ✓ Сахарная пудра для посыпки
- ✓ Корица для посыпки (по желанию)

Приготовление:

1 Взбейте с помощью миксера яйца, сахар, соль и 45 мл молока. Добавьте муку и замесите однородное тесто. Оно должно получиться настолько густым, что вы едва сможете его взбивать. Затем медленно добавьте оставшееся молоко, продолжая взбивать смесь.

2 Удалите сердцевину из яблок и нарежьте их кружочками.

3 Разогрейте топленое масло в большой сковороде на среднем

огне. Масло должно покрывать дно сковороды – 2–3 столовых ложек будет вполне достаточно.

4 Когда масло нагреется, окуните каждый ломтик яблока в тесто и дайте стечь его излишкам.

Выложите несколько ломтиков на сковороду, а затем накройте ее крышкой, чтобы яблоки быстрее размякли.

Уменьшите огонь. Обжарьте яблочные кольца с двух сторон до золотистой корочки.

5 Переложите их на тарелку, застеленную бумажным полотенцем, чтобы оно впитало лишний жир.

6 Подавайте яблочные кольца сразу, щедро посыпав сахарной пудрой и корицей (по желанию).

Источник: www.lilvienna.com/apple-rings/

Ваш личный КОМПЬЮТЕРНЫЙ



МАСТЕР для дома и офиса

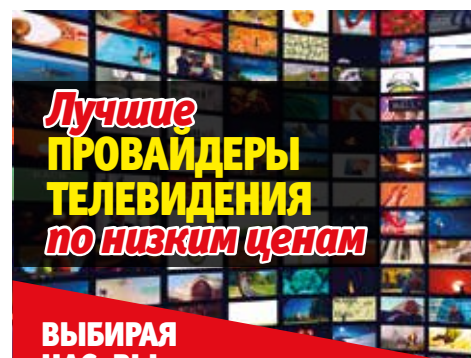
- ⇒ Установка программного обеспечения для Windows и Mac OS
- ⇒ Настройка сети WiFi и LAN
- ⇒ Установка и обслуживание серверов
- ⇒ Ремонт компьютерной техники
- ⇒ Восстановление данных
- ⇒ Гарантия на проведенные работы
- ⇒ Удобная оплата по договору на сервисное обслуживание
- ⇒ Тех. поддержка 24 часа в рамках сервисного договора

А также создание и сопровождение WEB-сайтов, подключение к ОБЛАЧНЫМ сервисам и многое другое в сфере IT-технологий.



e-mail: m.komissar@icloud.com

Тел: 0699 10336260



Лучшие ПРОВАЙДЕРЫ ТЕЛЕВИДЕНИЯ по низким ценам

ВЫБИРАЯ НАС, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Более 140 российских каналов на любой вкус;
- Более 20 HD каналов;
- Отборные спортивные каналы;
- Отборная видеотека с постоянными обновлениями;
- Архив всех каналов;
- Премиум пакет 140+ каналов за 12,5 евро

**АКЦИЯ –
подпишись
на год и получи
приставку
БЕСПЛАТНО!**

**По вопросам
продаж:
+43 699 10336260**

Яблочные кольца в слоеном тесте



Такие слойки получаются потрясающе вкусными. Мягкие, сочные, а внутри – нежное яблоко. Готовится это блюдо совсем просто.

Яблоки для десерта выбирайте сладкие, но с кислинкой – чтобы вкус был поярче. Для тех, кто не любит корицу, яблоки можно слегка посыпать ванилином или ванильным сахаром.

Чтобы тесто легче наматывалось на яблочное кольцо и не тянулось, держите его замороженным в холодильнике и используйте в охлажденном виде.

Вам понадобится:

- ✓ Яблоко – 3 шт.
- ✓ Тесто слоеное – 500 г
- ✓ Яичный желток – 1 шт.
- ✓ Кунжут – по вкусу
- ✓ Сахарная пудра – по вкусу
- ✓ Сахар, корица для посыпки (по желанию)

Приготовление:

1 Яблоки очистите от кожуры. Нарезьте их на колечки толщиной 5 мм. Специальным или подручным приспособлением сделайте в колечках отверстие, удалив сердцевину. Оно должно быть диаметром не менее 2–2,5 см, иначе просовывать полоски теста будет сложно.

2 Сложите яблочные кольца в емкость и посыпьте сахаром (у меня – коричневый) и корицей.

3 Слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм и нарежьте на тонкие полоски.

4 Каждое яблочное колечко оберните полосками теста.

5 Выложите колечки на противень, застеленный пекарской бумагой. Смажьте их желтком и посыпьте сахаром.

6 Выпекайте в разогретом духовом шкафу 10–15 минут при 200° С. Тесто должно подрумяниться.

7 Готовые яблочные кольца достаньте из духовки и дайте им немного остыть. При полном остывании тесто становится хрустящим, а яблоки – очень мягкими.

При желании можно посыпать кольца сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

Автор: Лана

Источник: www.iamcook.ru/showrecipe/27116