

קוגל מתוק (פולני)



רכיבים

- חבילה אטריות בינוניות 400 גרם
- ביצה
- תפוח עץ מקולפים ומגוררים בפומפיה
- 1/2 2/1 כוס צימוקים מושרים בליקר מתוק או יין מתוק (לפחות 3 שעות)
- 1/4 4/1 כוס שקדים
- חבילה חמאה בטמפרטורת החדר
- כפית קינמון טחון
- כוס סוכר חום (למתעצלים סוכר לבן גם הולך)

הכנה

1. לחמם סיר עם מים ולהוסיף כפית מלח.
2. ברגע שהמים רתחו להוסיף את האטריות ולבשל לפי הוראות היצרן. לשטוף מתחת למי ברז לשניות ספורות, לסנן ולהניח בקערה עמוקה.
3. להוסיף את החמאה עד שתימס ולאחר מכן את התפוחים ולערבב.
4. להוסיף את הצימוקים עם הליקר או היין, סוכר, קינמון וביצים, לערבב טוב.
5. להניח בתבנית אפייה ולכסות בנייר כסף.
6. לשים בתנור שחומם מראש ל-250 מעלות למשך 70 דק'.
7. בתום האפייה לכבות את התנור ולהשאיר את התבנית לעוד עשר דקות.
8. להוציא מהתנור ולהגיש.

90 דקות 🕒

8 servings 8 🍴