



KURABIYE ELMALI (APPELKOEKJES)

Elmalı kurabiye zijn traditionele Turkse appelkoekjes met een zachte, brosse textuur, gevuld met kaneel-appels en vaak walnoten. Ze worden gemaakt van een eenvoudig deeg met boter en yoghurt, in rolletjes of gevlochten, gebakken tot goudbruin en bestrooid met poedersuiker. Heerlijk bij de thee. Voor ongeveer 20 stuks. Bereiding: 15-20 min. Bron: Ellouisa



Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 160 gr Lelie's Tarwebloem
- 65 gr roomboter
- 60 ml volle yoghurt
- 1 eigeel
- 40 gr poedersuiker
- 1 tl vanillesuiker
- 1 tl bakpoeder

Ingrediëntenlijst (voor de vulling)

- 2 appels
- 50 gr suiker
- 1 tl kaneel
- 40 gr fijngemalen walnoten

Bereiding

- Schil de appels en rasp ze boven een steelpan.
- Zet op middelmatig vuur tot je hoort dat de appels warm worden (sissen).
- Zet het vuur dan lager en laat een paar minuten staan tot het insinkt en het vocht grotendeels verdampt is.
- Roer af en toe.
- Voeg dan de suiker, kaneel en walnoten toe en roer door.
- Haal van het vuur en doe in een zeef.
- Druk het vocht eruit en laat in de koelkast afkoelen (in de zeef, er zal nog vocht uitkomen).
- Maak ondertussen het deeg door de bloem te mengen met alle andere ingrediënten.
- Kneed met je handen of in een machine tot een zacht en soepel deeg.
- Verpak in een plastic zakje en laat een half uur in de koelkast staan.
- Als het deeg is afgekoeld en steviger is geworden, verdeel je het in 5 bolletjes.
- Rol elk bolletje uit tot een cirkel en snijd in vier punten
- zie video: <https://www.youtube.com/watch?v=KD1JUyBT6Mc> .
- Maak dan 3 sneetjes aan beide kanten van de punt en leg in het midden een strookje van de appelvulling (in de video zie je hoe dit werkt). Vouw dan de ene zijde over de vulling en daarna de andere zijde daar overheen.
- Leg je koekje op een bakplaat met bakpapier en werk de rest ook zo af.
- Bak de koekjes in een voorverwarmde oven van 180°C (hetelucht 170°C) voor 15-20 minuten of tot ze lichtbruin en gaar zijn.
- Laat ze afkoelen op een rooster en bestrooi royaal met poedersuiker.

Tot Slot

- Ze blijven 1-2 dagen goed in een luchtdichte verpakking.
- Gebruik koude boter voor een brosser resultaat.