

Jultarte med frukt

Recept på små saftiga och söta pajer som passar perfekt på julens dessertbord.

cirka 15 - 18 styck



Lite träning krävs



up to 80 Min.



Ingredienser:

Pajdeg:

125 g smör
4 dl vetemjöl
0,75 dl socker
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 st ägg

Fyllning:

1 st rivna äpplen
75 g Korinter
0,5 dl apelsinsaft
25 g smör
1 dl farinsocker
50 g Mandelsplitter
100 g Dr. Oetker Suckat
100 g Dr. Oetker Apelsinskal

- 1** Gör så här:
Blanda mjöl, socker och vaniljsocker. Smula ned smöret i blandningen. Tillsätt ägg och blanda snabbt samman till en deg. Låt vila i kylskåpet 30 min.
- 2** Kavla ut degen 3 mm tjock. Pensla mazarinformar med smält smör eller använd engångsformar i aluminium. Skär ut rundlar av degen (ca 7 cm i diameter) så de passar formarna. Tryck ned degen i formarna.
- 3** Blanda rivet äpple, korinter, apelsinsaft, smör och socker i en gryta. Koka upp och låt småkoka 4-5 minuter. Tillsätt mandelsplitter, suckat och apelsin. Fördela fyllningen i formarna.
- 4** Använd små pepparkaksmått och ta ut stjärnor eller hjärtan med den deg som är kvar. Lägg dessa på fyllningen. Pensla med mjölk och grädda i 20-25 minuter i 175 grader tills kakorna är gyllenbruna.
- 5** Låt svalna på galler och förvara i lufttät burk.