

Budyniowiec z jabłkami

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 16-20 kawałków (forma 22 x 27 cm)

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 g margaryny (1 kostka)
- 2 jajka
- 3/4 szklanki cukru

Masa jabłkowa:

- 1 kg jabłek
- 1/4 szklanki cukru
- 1/4 szklanki kaszy manny
- 200 g rodzynek (1 opak.)
- 1/4 szklanki rumu (lub wody)

Budyń:

- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 budyń śmietankowe lub waniliowe
- 1 l mleka



Przygotowanie:

Rodzynek namoczyć w rumie przez 1 godzinę (można zastąpić rum przegotowaną wodą).

Ciasto:

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia na stolnicę, dodać margarynę i posiekać. Następnie wbić jajka i wsypać 3/4 szklanki cukru. Zagnieść wszystkie składniki na ciasto. Podzielić ciasto na dwie części i owinąć w folię aluminiową. Jedną część ciasta włożyć do lodówki, a drugą do zamrażalnika na około 1 h.

Masa jabłkowa:

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z grubymi oczkami.

Utarte jabłka gotować w garnku przez około 10 minut, dodać 1/4 szklanki cukru, kaszę manną i odsączone rodzynki – wszystko razem dokładnie mieszamy gotując jeszcze przez chwilę.

Budyń:

Na mleku ugotować budyń zgodnie z opisem na opakowaniu.

Wyciągnąć ciasto z lodówki, rozwałkować i przełożyć na blachę (forma 22-27 cm). Następnie nałożyć masę jabłkową i gorący budyń. Na budyń zetrzeć na grubych oczkach drugą połowę ciasta.

Piec przez 1 godzinę w temperaturze 180-200 stopni (najlepiej 30 minut w 200 stopniach i 30 minut w 180).

Rada:

Aby wygodniej było zetrzeć ciasto nad gorącym budyniem lepiej podzielić je na mniejsze części (np. na 4 części) przed włożeniem do zamrażalnika, wtedy będzie twardsze i nie będzie się tak szybko rozmrażało pod wpływem gorącego budyniu.