KOPENHAG ÇÖREĞİ (DANİMARKA)

16 adet çörek için malzemeler:
1 kg şekerli çörek hamuru
Meyveli harç için:
125 gram margarin
170 gram toz şeker (1 su bardağından biraz az)
30 gram mısırunu (4 çorba kaşığı)
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı tarçın
100 gram kıyılmış meyve şekerlemesi
1 adet yumurta
1 çimdik tuz
Reçelli glazür için:
50 ml kayısı reçeli
40 gram şeker
50 ml su (1/5 su bardağı)
Beyaz kaplama için:
125 gram pudra şekeri
Kaynar su

Meyveli harç için margarin ve şekeri krema haline getirin. Mısırunu, vanilya ve tarçınla karıştırın. İçine meyveleri atın. Reçelli glazür için tüm malzemeleri küçük bir sos tenceresine alın. Orta ateşte eriyene dek karıştırın. Şurup haline gelene dek kaynatın. Şekerli çörek hamurunu 50x35 cm boyutlarında bir dikdörtgen halinde açın. Meyveli harcı hamurun üzerine dökün. Rulo yapın. Hamurdan 16 dilim kesin. Yağlı kağıtla kaplanmış ve yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Üzerini plastik folyoyla örtün. Ilık bir yerde bırakıp, iki katı büyümesini bekleyin. Yumurtayı tuzla birlikte çırpın. Dilimlerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış fırmda 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, üzerine sıcak glazür sürün. Parlatıcı için bunlar soğumaya başladığında pudra şekerini eleyin. Yeterince kaynar suyla karıştırın. Çöreklerin üzerine sürüp, servis yapın.

Not: Dilerseniz meyve şekerlemesi yerine incir, kayısı gibi kuru meyveler de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:36277 • adı:Kopenhag Çöreği (Danimarka) • gönderen:taş bebek • indirme tarihi:23.04.2025 - 13:18