Kanelbulle-äppelpaj

Antal: recept_2019-09-22

Detta läckra bakverk är en hybrid av en svensk kanelbulle och en amerikansk äppelpaj - det bästa av två världar! Servera den med vegansk vaniljglass, vaniljsås eller precis som den är. Oavsett misstänker jag att du och de du bjuder pajen på kommer att älska den!

Pris: 1 kr

Bulldeg:
75 g veganskt margarin
2.5 dl växtmjölk (jag använde sojamjölk)
25 g jäst för söta degar
2 msk socker
1 tsk kardemumma
6.5 dl vetemjöl + mer till utbakning

Bullfyllning:
1 msk kanel
2 msk socker
Veganskt margarin

Äppelfyllning:
2.5 äpplen
1.5 msk socker
1 msk kanel
1 msk potatismjöl

Extra:
Lite havregrädde till pensling
Pärlsocker
Vaniljglass till servering

Börja med bulldegen. Smält margarinet i en kastrull och blanda sedan i sojamjölken. Ta blandningen av värmen. När denna är fingervarm så tillsätt jästen, sockret och kardemumman och blanda väl.

Häll blandningen i en bunke och tillsätt mjölet, lite i taget. Använd bara så mycket du behöver för att få en smidig deg. Knåda degen och låt den sedan jäsa i 40 minuter under en bakduk.

När degen jäst, knåda den igen och dela den sedan i två delar. Kavla ut den ena halvan på ett mjölat bakbord så att den blir ca en halv centimeter tjock. Ta din springform och placera den på degen. Skär runt formen ca 2 cm från kanten så att du får en bottendeg som är lite större än din form.

Placera ett bakplåtspapper i botten av din springform genom att klämma fast det mellan botten och kanten. Klipp sedan bort det överflödiga pappret som sticker ut. Placera degbottnen inuti din springform och låt degen gå upp lite på kanterna. Ta en gaffel och stick några hål i botten på bulldegen. Ställ sedan springformen åt sidan.

Skala dina äpplen och skär dem sedan i små tärningar, ca 1 cm i storlek. Häll över socker, kanel och potatismjöl och blanda väl. Ställ sedan dessa åt sidan.

Ta den andra halvan av bulldegen och kavla den tunt på ett mjölat bakbord tills även denna är ca en halv cm tjock. Bred på veganskt margarin så det täcker degen. Det är lättare om margarinet är rumstempererat. Strö sedan på socker och kanel. Därefter ska du rulla ihop degen längst med långsidan så du får en rulle.

Skär ca 1 cm tjocka skivor av rullen så du får små kanelsnäckor. Ta sedan fram 2 bakplåtspapper. Lägg de små kanelsnäckorna i ett mönster på det ena bakplåtspappret så att de formar en cirkel. Börja från mitten och jobba dig utåt. Det ska inte vara något direkt mellanrum mellan snäckorna, lite går bra. Lägg sedan det andra bakplåtspappret ovanpå och använd kaveln för att platta ut kanelsnäckorna till ett täcke. Täcket ska bli ca en halv centimeter tjockt och kunna täcka springformen.

Dra sedan bort det övre bakplåtspappret och placera din springform ovanpå bulltäcket. Skär runt formen med ca 1 cm utrymme från kanten så ditt bulltäcke blir lite större än din form.

Sprid ut dina kryddade äppeltärningar i din springform ovanpå degbottnen. Släta ut så det är ett jämnt och fint lager av äpplen i hela pajen. Vik sedan ner degen som är på formens kanter så att bottnen ringar in äpplena som i en liten skål.

Ta sedan försiktigt bort det andra pappret från bulltäcket och placera degen som ett lock ovanpå äppelbitarna. Använd din finger för att trycka till kanterna lite så att bulltäcket återsluter med de nervikta kanterna från botten.

Pensla toppen med lite havregrädde och strö på pärlsocker. Grädda sedan kanelbulle-äppelpajen mitt i ugnen i 175 grader i 30 minuter. Låt pajen svalna en stund innan du tar bort kanten på spingformen och serverar kanelbulle-äppelpajen med vaniljglass eller vaniljsås.

Du kommer antagligen få lite bulldeg över när du gör detta recept. Denna kan du använda till att göra vanliga kanelbullar med. Rulla dem till bullar och låt dem jäsa i ytterligare 30 minuter. Sedan kan du pensla dem med lite havregrädde och strö på pärlsocker. Grädda bullarna i mitten av ugnen i 225 grader i ca 8-10 minuter.