

Elmali Kurabiye (Turkse Appelkoekjes) / Elmali Kurabiye (Turkish Apple Cookies)



Boodschappenlijst voor 32 - 64 koekjes

Voor het deeg

250 gram boter, kamertemperatuur
125ml yoghurt, kamertemperatuur
1 biologisch ei, medium
1 theelepel citroenrasp, optioneel
60 gram poedersuiker (plus extra)
60 gram maïzena
½ theelepel bakpoeder
400 gram bloem

Voor de vulling

7 middelgrote appels, geraspt
2 eetlepels fijne suiker
1 theelepel kaneel
89 gram walnoten, verkruid

Zo maak je Elmali Kurabiye

Verhit om de vulling te bereiden een pan op middelhoog vuur.
Verhit de geraspte appels en suiker tot ze zacht zijn, ongeveer 10 minuten.
Voeg kaneel en walnoten toe en laat nog 2 minuten koken.
Neem van het vuur en laat volledig afkoelen.

Zo maak je het deeg

Klop boter, yoghurt, ei, poedersuiker, meel, maïzena en bakpoeder door elkaar.
Mix het deeg 10 minuten met de deeghaak tot het een geheel vormt.

Je hebt nu een zacht, niet-plakkerig deeg.
Kneed het deeg vlug met de hand glad en een rol er 8 gelijke ballen van.

Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op 1 - 2 bakplaten

Elmali Kurabiye (Turkse Appelkoekjes) / Elmali Kurabiye (Turkish Apple Cookies)

Bestrooi je werkplek met wat bloem en leg er 1 van de deegballen op.
Rol hem met een deegroller uit tot een cirkel van 17cm doorsnee (½ cm dik).
Verzamel de restjes deeg om een nieuwe deegbal te vormen.

Plaats een bord op het deeg en snij er een perfecte cirkel langs.
Snij de cirkel in 8 gelijke driehoeken.
Voeg 1-2 theelepels vulling toe aan de brede kant van elke driehoek.

Rol ze op en leg ze met de naad naar beneden op de bakplaten.
Herhaal dezelfde stappen met de overige deegballen.

Bak de appelkoekjes tot ze heel lichtbruin zijn, in ongeveer 20 minuten.
Laat ze 10 minuten op de bakplaat liggen en leg ze dan op een rooster.

Bestrooi de Elmali Kurabiye met zoveel poedersuiker als je wilt

Elmali Kurabiye (Turkse Appelkoekjes) / Elmali Kurabiye (Turkish Apple Cookies)



Shopping list for 32 to 64 biscuits

For the dough

250g butter, room temperature
125 ml yogurt, room temperature
1 organic egg, medium
1 teaspoon lemon zest, optional
60g icing sugar (plus extra)
60g cornflour
½ teaspoon baking powder
400g all purpose flour

For the filling

7 medium apples, peeled and grated
2 tablespoons caster sugar
1 teaspoon cinnamon
89g walnuts crumbled

How to make Elmali Kurabiye

To cook the filling heat a pan over medium heat.
Cook the grated apples and sugar until soft, for about 10 minutes.
Add in cinnamon and walnuts and cook for another 2 minutes.
Remove from the heat and let it cool completely.

How to make the dough

Whisk butter, yogurt, egg, icing sugar, flour, cornstarch and baking powder.
Mix or knead the dough for 10 minutes until everything holds together.

You will have a soft, non-sticky dough.
Knead the dough quickly smooth by hand and roll it into 10 equal balls.

Preheat the oven to 180°C and line 1-2 baking tray with waxed paper

Elmali Kurabiye (Turkse Appelkoekjes) / Elmali Kurabiye (Turkish Apple Cookies)

Dust your workspace with a little flour and place one of the dough balls on top. Using a rolling pin, roll it into a circle of 17cm diameter. (½ cm thick). Gather the dough scraps to form another dough ball.

Place a plate on the dough and cut around it to create a perfect circle.

Next, cut the circle into 8 equal triangles.

Add 1-2 teaspoons of filling to the wide end of each triangle.

Roll them up and place seam-side down on the parchment-lined baking sheets. Repeat the same steps with the remaining dough balls.

Bake the apple cookies until very lightly browned, for about 20 minutes.

Let them sit on the baking tray for 10 minutes and transfer to a cooling rack.

Sprinkle as much icing sugar as you like on the Elmali Kurabiye