

Яблочные пончики

За завтраком Джон уплетал яблочные пончики и кровяную колбасу, как вдруг рядом с ним на скамейку плюхнулся всей массой Сэмвелл Тарли. «Меня вызывали в септу, — взволнованно прошептал Сэм. — Моя учеба закончилась. Я стану братом, как и вы все. Здорово, правда?»

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Средневековые яблочные пончики

Крапфены. Как сделать скорых крапфенов с ядрами орехов. Возьми яблок соответственно и изрежь купно равно ядрам, и жарь их хорошо с мало [с малым количеством] меду; размеси с пряностями и положи в комы, что сделал для крапфена, и ставь жариться, да не пересолони.

«КНИГА О ХОРОШЕМ АППЕТИТЕ»
(немецкая поваренная книга 1350 года)

24 штуки • Подготовка: 20 минут

Расстойка теста: 1 час 30 минут • Обжаривание: 30 минут

Хорошо сочетаются с «Завтраком на Стене» (с. 36),
с кровяной колбасой, холодным молоком.

Упругие, наполненные смесью яблочного повидла с орехами средневековые пончики — прародители современных — просто таяли во рту. От них же произошли немецкие крапфены — обжаренные во фритюре пышки с вкуснейшей орехово-яблочной начинкой.

1 ¼ стакана молока

2 ¼ ч. л. сухих дрожжей

2 взбитых яичных желтка

3–4 стакана непросеянной муки

4 средних яблока, очищенных от ко-

журы и сердцевины, нарезанных ку-
биками

4 ст. л. меда

щепотка соли	1 ст. л. «крепкого порошка» (с. 24)
4 ст. л. размягченного сливочного масла	1 ст. л. молотой корицы
½ стакана рубленых орехов: ядра грецких, кедровых орехов, каштанов или орехов пекан — все подойдет	растительное масло для обжаривания
	сахарная пудра для посыпки (по желанию)

Молоко слегка прогрейте и всыпьте дрожжи, перемешайте. Оставьте на 5 минут, чтобы дрожжи вспенились. Добавьте яичные желтки, 3 стакана муки, соль и сливочное масло. Вымешивайте руками, по необходимости добавляя муку, пока у вас не получится мягкое тесто, которое не будет липнуть к миске.

Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и вымешивайте несколько минут, вытягивая его основанием ладони и затем собирая обратно в комок. Дайте тесту подойти в течение часа, накрыв тканью.

Тем временем в неглубокой кастрюле соедините яблоки, мед, специи и орехи. Прогревайте смесь на среднем огне, помешивая, до полуоднородности. Отложите и дайте немного остывть.

На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной ½ см. Если у вас мало места, можете предварительно разделить тесто пополам. Вырежьте из него кружки с помощью формочки диаметром 5 см, а оставшееся тесто снова раскатайте в пласт.

Когда будет израсходовано все тесто, кулинарной кистью смочите поверхность кружков водой. На половину кружков выложите по чайной ложке начинки, а затем наройте остальными кружками. Обомните края, чтобы сквозь шов не вытекла начинка, и дайте пончикам расстояться примерно 20 минут.

Влейте в сковороду растительное масло слоем 2,5 см и разогрейте на среднем огне. Шумовкой аккуратно опускайте в горячее масло пончики. Подрумяняйте их с обеих сторон. Выложите пончики на бумажные полотенца, чтобы стекло масло, а затем (по желанию) посыпьте сахарной пудрой.



Современные яблочные кексы

8 больших кексов

Приготовление: 20 минут • Выпекание: 30 минут

*Хорошо сочетаются с «Завтраком на Стене» (с. 36),
с курицей в меду (с. 97), с холодным молоком.*

По сути, это яблочные маффины. Сверху у них — хрустящая посыпка, отлично контрастирующая с нежным мякишем. В духовке яблоко превращается в крем, придавая тесту нежность и пропитывая его яблочным ароматом.

Для кексов

110 г сливочного масла

1 ч. л. соды

1 стакан сахара

½ ч. л. соли

2 яйца

1 стакан сметаны

1 ч. л. экстракта ванили

2–3 кислых яблока, очищенных от ко-

2 стакана муки

1 ч. л. разрыхлителя

журьи и сердцевины и нарезанных ку-

биками

Для топпинга

¾ стакана коричневого сахара, утрамбованного
1 ч.л. молотой корицы

2 ст.л. холодного сливочного масла
½ стакана рубленых грецких орехов

Разогрейте духовку до 175 °С. Смажьте маслом формы для больших маффинов.

В глубокой миске разотрите масло с сахаром до образования воздушной нежной массы. Добавьте яйца и ваниль, снова взбейте. В другой миске соедините муку, разрыхлитель, соду и соль. Во взбитый крем постепенно всыпьте сухую смесь, чередуя с добавлением сметаны и тщательно все перемешивая после добавления каждой порции. Добавьте яблоки и перемешайте. Выложите тесто в форму, заполняя каждую не более чем на две трети.

Для топпинга соедините сахар и корицу. Добавьте масло и порубите его вместе с сахаром до образования крошек, затем вмешайте орехи. Получившуюся посыпку равномерно распределите (слегка вдавливая) по поверхности кексов. Выпекайте 30 минут. Проверьте готовность зубочисткой, при протыкании серединки она должна оставаться сухой. Дайте кексам остыть.

