

SIEMENS



## עוגת שזיפים וקראמבל אגוזי מלך

לתבנית מרובעת בגודל 20x20

חומרים למילוי

כ - 1.5 ק"ג שזיפים אדומים טריים

חומרים לקראמבל

250 גר' קמח

150 גר' סוכר

180 גר' חמאה קרה

קורט מלח

1 כפית קינמון

50 גר' אגוזי מלך, קצוצים גס

חומרים לבסיס עוגת הספוג

200 גר' חמאה רכה

250 גר' סוכר

5 ביצים

100 גר' גבינה לבנה

350 גר' קמח

קורט מלח

שקיק אבקת אפייה

\*מעט חמאה לשימון התבנית

שלבי הכנה:

1. שטפו היטב, חצו והוציאו את הגלעינים מהשזיפים.
2. ערבבו את הסוכר, החמאה הקרה, המלח והקינמון יחד בעזרת האצבעות עד להיווצרות גושים גסים בתערובת. לאחר מכן הוסיפו את האגוזים הקצוצים וערבבו קלות לאיחוד.
3. להכנת תערובת בסיס עוגת הספוג, הקציפו יחד את החמאה והסוכר עד לקבלת תערובת אוורירית ותפוחה. הוסיפו בהדרגה, אחת אחרי השניה, את הביצים.
4. בעזרת נפה הכניסו לתערובת הבסיס את הקמח, המלח ואבקת האפייה וערבבו.
5. שמנו את התבנית וצקו את תערובת הבסיס בצורה אחידה.
6. הוסיפו את השזיפים החצויים ומעליהם פזרו את תערובת הקראמבל והכניסו לתנור.

שתי אפשרויות להפעלת התנור:

- בקומה הראשונה, חום מלמעלה ולמטה, 180 מעלות למשך 50-60 דקות.
- תוכנית משולבת מיקרוגל, חום מלמעלה ולמטה, 180 מעלות, 180 וואט למשך 40-35 דקות.

**בתאבון!**