

Jablkový štrůdl

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rukou vypracujeme těsto (300 g Cake mix, lžíce octa, 125 g másla, 3 vejce) z uvedených surovin a necháme ho cca 10 minut odpočívat. Mezitím připravíme náplň. Oloupeme 6 jablek, nakrájíme na plátky, dáme do hrnce spolu s cukrem a podusíme 20 minut. Náplň necháme vychladnout. Odstáté těsto rozdělíme na polovic a vyválíme na pečicí papír. Do středu těsta navrstvíme vychladlou náplň, posypeme mletými ořechy a skořicovým cukrem. Přeložíme boční okraje, aby nevytékala náplň. Obě poloviny těsta přeložíme do středu k náplni, stlačíme spolu s pečicím papírem a uložíme tak, aby byl spoj dole. Těsto přeložíme na plech i s pečicím papírem, potřeme rošlehaným vajíčkem a můžeme posypat sekanými ořechy. Pečeme 40 minut při teplotě 180°C. Upečený štrůdl posypeme moučkovým cukrem a jemně vanilkovým.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 10 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 30 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Jablka červená** - 600 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

