

Jablkovo-ořechový štrúdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Listové těsto 1 balení
- Jablka 100 g
- Vlašské ořechy 100 g
- Skořicový cukr 100 g
- Piškoty 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Listové těsto rozdělíme na 2 díly a rozválíme na pláty. Pláty poklademe rozdrcenými piškoty na to oloupanými a nastrohanými jablky, podrcenými vlašskými ořechy a skořicovým cukrem. Pláty zabalíme a vložíme na plech vyložený pečícím papírem koncem těsta dolů, aby se nám štrúdl při pečení nerozvinul. Potřeme rozšlehaným vejcem a zvolna upečeme v předehřáté troubě do zlatova. Po vychladnutí pocukrujeme moučkovým cukrem.