

„Štrúdlová“ sluníčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- jablka 4 ks
- skořicový cukr 1 ks
- listové těsto 1 ks
- cukr krupice 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Jablka oloupeme a nakrájíme je na malé kousky. Přimícháme k nim skořicový cukr a podle toho, jak jsou sladká, je ještě dosladíme cukrem.

Listové těsto rozválíme a pomocí skleničky z něho vykrájíme kolečka. Na polovinu vyválených koleček dáme směs z jablek, druhým kolečkem ji přiklopíme. Okraje důkladně přimáčkeme kolem dokola vidličkou.

Kolečka nahoře ozdobíme kousky jablek tak, abychom vytvořili obličej. Pečeme 30 minut ve středně vyhřáté troubě.