

Jablkový závin z jogurtového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 2.5 hrnek
- Hera 1 balení
- Bílý jogurt 170 ml
- Jablka 12 ks
- Jádra vlašských ořechů 2 hrst
- Brusinky 1 hrst
- Vanilkový cukr 1 ks
- Máslo 3 lžíce
- Moučkový cukr 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1 Troubu předehřejte na 170-180 °C. Smíchejte prosátou mouku (trochu si nechte na podsypání), tuk nakrájený na plátky a jogurt a vypracujte hladké pružné těsto. Zabalte ho do fólie a nechte v lednici 20 minut odpočinout.

2 Oloupejte jablka, zbavte je jádřinců a nahrubo nastrouhejte. Těsto rozdělte na 3 díly a každý postupně vyválejte na pomoučněné pracovní ploše na obdélníkový plát o délce plechu a šířce asi 20 cm. Střed plátu nechte o něco silnější než okraje a po délce na každý plát naneste třetinu jablek, posypte je částí ořechů, brusinek, vanilkového cukru a skořice. Delší okraje přehněte přes jablka a

konce závinu spojte a ohněte dolů. Záviny opatrně přeneste na plech vyložený papírem na pečení a potřete polovinou rozpuštěného másla.

3 Pečte dozlatova a křupava asi 35-45 minut. Plech vyjměte z trouby a záviny ihned ještě jednou potřete zbylým máslem – těsto je pak ještě křupavější a jemnější. Nechte trochu vychladnout, pak záviny pocukrujte a nakrájejte.