

Jablečný závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 350 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 150 ml
- Máslo 20 g
- Ocet 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- **Na náplň, potření a posypání**
- Jablka 60 g
- Krupicový cukr 100 g
- Mletá skočice 1 lžička
- Strouhanka 120 g
- Rozinky 60 g
- Kůra z citronu 1 ks
- Mandle 50 g
- Máslo 100 g
- Žloutek 1 ks
- Moučkový cukr 1 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Z příslušných přísad důkladně zpracujte vláčné těsto, přikryjte ho a nechte na teplém místě hodinu odpočívat.
2. Zbavte jablka jádřinců, oloupejte a pokrájejte na tenké plátky. Zahřejte troubu na 200 °C, horkovzdušnou na 180 °C.
3. Těsto rozdělte na dvě části a na pomoučněné utěrce je obě vytáhněte dotenka. Každou placku posypte částí strouhanky, pokladte polovinou jablečných plátků, zasypte částí krupicového cukru, skořice, ještě strouhanky, rozinek, strouhané citronové kůry, nasekaných mandlí a pokapejte padesáti gramy rozpuštěného másla. Okraje těsta zahrňte, pomocí utěrky zaviňte a překlopte na plech vymazaný máslem. Potřete žloutkem rozšlehaným v mléce.
4. Pečte dorůžova, asi tři čtvrtě hodiny. Ještě horký závin potřete zbylým rozpuštěným máslem a pocukrujte. Podávejte teplý
či vychladlý.