Štrúdl z pivního těsta

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 500 g
- Pivo 250 ml
- Máslo - rozpuštěné + 2 lžíce navíc na pokapání 250 g
- Sůl 1.5 špetka
- Vejce 1 ks
- Jablka - oloupaná, nastrouhaná na hrubé straně struhadla 8 ks
- Hruška - oloupaná, nastrouhaná na hrubé straně struhadla 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Marcipán - nastrouhaný 100 g
- Rozinky namočené přes noc v rumu nebo brandy 2 hrst
- Borůvky 2 hrst
- Vanilkový cukr 1 ks
- Třtinový cukr podle chuti 5 lžíce

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z hladké mouky, piva másla a soli vypracujeme těsto - hněťte jej tak dlouho, až se přestane lepit. Poté jej zabalte do potravinářské fólie a nechte v lednici hodinu odpočinout.

2. Mezitím si připravte náplň: jablka i hrušku oloupejte, zbavte jadřinců a nastrouhejte na hrubé

straně struhadla. V míse pokapejte citronovou šťávou, přijdete marcipán, rozinky, borůvky a vanilkový cukr.

3. Těsto rozdělte na dvě části a z každé vyválejte tenký plát. Navrch dejte jablečnou směs, posypte třtinovým cukrem, pokapejte máslem a zabalte do štrúdlů. Potřete vajíčkem a pečte při 180°C dozlatova, asi 45 minut.