

# Tyrolský závin

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 80 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Mléko 125 ml
- Vejce 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Skořicový cukr 1 balíček
- Rozinky 1 balíček
- Krouhaná jablka 2 miska

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Rakousko

## Postup:

Mouku, polovinu prášku do pečiva, smíchaný moučkový a vanilkový cukr a trošku citronové kůry dobře promícháme na válu. Přidáme vlažné mléko, ve kterém jsme rozmíchali vejce a 6 lžic rozpuštěného másla. Vypracujeme tužší těsto, které rozválíme na dva díly. Jeden díl vložíme na připravený koláčový plech, posypeme jej osmaženou strouhankou, na ni položíme nakrouhaná nebo nakrájená jablka (můžeme přidat i jednu hrušku). Posypeme skořicovým cukrem, rozinkami, případně i rozsekanými oříšky či mandlemi, troškou strouhanky a pokropíme rozpuštěným máslem. Přikryjeme druhým dílem těsta, povrch potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme dorůžova v dobře

prohřáté troubě asi 30 až 45 minut.