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
- Kypřící 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.