

Jablečný řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Hera 1 kostka
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Mléko 3 lžíce
- Krystalový cukr 5 lžíce
- **JABLEČNÁ NÁDIVKA**
- Jablka 1.5 kg
- Krystalový cukr 8 lžíce
- Vanilkový pudink 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Těsto zpracujeme a rozdělíme na dva díly. První díl rozválíme a dáme na vymaštěný a strouhankou vysypaný plech. Potřeme nádivkou z jablek, kterou připravíme promícháním pokrájených či postrouhaných jablek, cukru, vanilkových pudinků.

Rozválíme druhý plát a dáme jej na vrstvu jablek. Potřeme rozšlehaným vejcem. Můžeme posypat ořechy či nazdobit čokoládou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 30 minut.