

Štrúdl z rebarbory a jablek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- pomazánkové máslo 1 ks
- kelímky od pomazánkového másla polohrubá mouka 2 ks

- **Náplň**

- očištěná a na kostičky nakrájená rebarbora 300 g
- nastrouhaná jablka 3 ks
- skořicový cukr 2 ks

- **Tvarohová náplň**

- tvaroh 1 ks
- pomazánkové máslo 1 ks
- vanilkový pudink 0.5 ks
- cukr moučka 2 lžíce
- žloutek 1 ks
- rozpuštěné máslo na pomazání 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z pomazánkového másla a mouky vypracujeme těsto a necháme je chvíli odpočinout. Rebarboru očištíme, nakrájíme na kostičky a dáme do misky. Jablka oloupeme, nastrouháme a přidáme k rebarboře. Obojí posypeme skořicovým cukrem a promícháme.

Tvaroh a pomazánkové máslo promícháme se žloutkem, pudinkem a cukrem. Těsto si rozkrojíme na půl a vyválíme dva pláty. Každý plát potřeme umíchaným tvarohem a posypeme polovinou rebarbory s jablky. Boky plátů malinko přehneme dovnitř, aby nám náplň nevytékala, a srolujeme do štrúdlů. Každý pomažeme máslem a dáme na plech s pečicím papírem. Ve vyhřáté troubě pečeme asi 30-35 minut při 200 °C.