

Karamelový štrúdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 1 balení
- jablka 1 kg
- cukr krupice 170 g
- rozinky 1 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky. V rendlíku rozpustíme cukr na karamel, přidáme pokrájená jablka a za stálého míchání asi 10 minut dusíme, dokud se karamel nerozpustí a šťáva z jablek nevyvaří. Nakonec vmícháme rozinky a směs necháme vychladnout.

Listové těsto rozdělíme na 2 části, každou rozválíme na placku, naplníme jablečnou směsí a zavineme.

Štrúdlly na několika místech nařízneme, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme dozlatova.