

Jablečné koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Jablka 8 ks
- Jablečný džus 100 ml
- Listové těsto 500 g
- Třtinový cukr 4 lžička
- Meruňková marmeláda 2 lžíce
- Moučkový cukr na posypání 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Plátky jablek dejte do misky a zalijte je nebo potřete jablečným džusem, aby nezhnědly. Těsto rozválejte do tloušťky dvou milimetrů a vykrojte z něj 4 kola – třeba pomocí dezertních talířků. Přeneste je na plech vyložený pečicím papírem. Vidličkou propíchejte po celé ploše a dejte na 30 minut chladit. Plátky jablek podle obrázku naaranžujte na těsto, každý koláček posypte lžičkou cukru a dejte na 20–25 minut péct, dokud těsto nezezlátne. Upečené koláče potřete meruňkovou marmeládou smíchanou se lžící vlažné vody. Podávejte posypané moučkovým cukrem.