

Jablečné šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- listové těsto 1 balení
- vejce 1 ks
- strouhanka 3 lžíce
- rozinky 2 hrst
- hnědý třtinový cukr 3 lžíce
- mletá skořice 1 ks
- nahrubo drcené vlašské ořechy 2 hrst
- jablka 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Na vále rozválíme těsto a vykrájíme pravidelné čtverce. Na plech s pečícím papírem čverce položíme. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem a každý posypeme strouhankou.

Do středu každého umístíme kopeček předem nastrohaných jablíček. Posypeme mletou skořicí a třtinovým cukrem. Nahoru navršíme rozinky, které předem namočíme na jeden den do rumu, nebo je hodinu před pečením dáme do horké vody, aby změkly. Vytvoříme úhledné šátečky (můžeme zkusit i psaníčka) a opět potřeme rozšlehaným vejcem. Nakonec posypeme drcenými ořechy a ještě mírně skořicí.

Pečeme ve vyhřáté troubě při 175 °C asi 15- 20 minut. Nejlépe chutnají ještě teplé.