

Listový bochan s jablky a pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- listové těsto 1 balení
- jablka 6 ks
- mléko 1 l
- vanilkový pudink 2 ks
- cukr dle chuti 1 ks
- skořice 1 ks
- vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Pudinky si uvaříme v mléce s cukrem podle návodu. Jablka oloupeme, nastrouháme na hrubším struhadle a promícháme s cukrem a skořicí.

Listové těsto vyválíme na velkou placku a přeneseme do pekáčku. Okraje musí přechnívat, tak aby se bochan dal potom zabalit.

Na dno rozprostřeme jablka a navrch nalijeme pudink. Bochan navrchu uzavřeme, celý potřeme vejcem a dáme péci na 30 minut do trouby předehřáté na 200 °C.