

Jablečná buchta s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 11

- Cukr krupice 400 g
- Vlašské ořechy 100 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Polohrubá mouka 500 g
- Vejce 3 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Strouhaná jablka 500 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 11

Postup:

Jablka očistíme, rozkrojíme na čtvrtky, odstraníme jádřince a i se slupkou nastrouháme. Odvážíme si 500g. Ořechy nadrobno nasekáme.

Celá vejce ušleháme s cukrem i vanilkovým cukrem do světlé pěny. Mouku smícháme s práškem do pečiva i ořechy a střídavě ji s jablky vmícháme do těsta.

Větší plech vyložíme pečícím papírem, těsto na něj rozetřeme stěrkou a uhladíme.

Jablečnou buchtu s ořechy vložíme do předehřáté trouby a pečeme 20 minut na 180 °C. Pak špejlí vyzkoušíme, zda se těsto nelepí a případně ještě jablečnou buchtu dopékáme 5 minut dozlatova.

