

Hraběňčin štrůdl

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 450 g
- Cukr 120 g
- Hera 1 ks
- Vejce 4 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Jablka 1 kg
- Vlašské ořechy 1 ks
- Rozinky 1 ks
- skořice 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, cukru, Hery, 4 žloutků a poloviny prášku do pečiva zaděláme na vále těsto. 1/3 těsta odkrojíme a necháme se v chladničce ztuhnout, aby se dalo strouhat.

Zbylé 2/3 těsta rozprostřeme na vymaštěný plech, těsto posypeme nastrouhanými jablky, posypeme ořechy a rozinkami, posypeme skořicí.

Z bílků ušleháme sníh a do něj zamícháme 160 g cukru a namažeme na jablíčka a zasypeme postrouhaným těstem s lednice. Pečeme do růžova.