

Listový jablkový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- listové těsto 1 balíček
- jablko 1 kg
- vanilkový cukr 1 balíček
- **na potřetí**
- vejce 1 ks
- **podle chuti**
- rozinky 1 ks
- mletá skořice 1 ks
- **podle potřeby**
- strouhanka 1 ks
- voda 1 ks
- cukr moučka 1 ks
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hotové listové těsto rozmrazíme a poté si připravíme jablka, se kterými je v tomto receptu nejvíce práce.

Jablka omyjeme, oloupeme a nastrouháme na hrubším struhadle.

Plát listového těsta rozválíme na pomoučeném vále, posypeme strouhankou a poklademe nastrouhaná jablka, ze kterých vymačkáme šťávu. Poté posypeme vanilkovým cukrem, mletou skořicí a přidáme rozinky. Zabalíme do závinu a přendáme na plech, který jsme předtím pokapali studenou vodou.

Po přendání na plech potřeme závin vaječným žloutkem a propíchneme vidličkou, aby nám závin v troubě neprasknul. V jednom listovém těstě jsou dva pláty, takže upečeme dva závin.

Jablečný závin z listového těsta pečeme přibližně 20-30 minut na teplotu přibližně 180 °C ve střední poloze. V průběhu pečení závin hlídáme. Když má závin zlatavou barvu nebo až do hněda, tak máme hotovo a můžeme závin vyndat z trouby.

Upečené listové závin nakrájíme, posypeme moučkovým cukrem a podáváme.