

Jablečné koláčky s pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Velké jablka, nejlépe Granny Smith, oloupané a nasekané 8 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Krupicový cukr 110 g
- Mletá skořice + 114 lžičky navíc 1 lžička
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Kukuřičný škrob 2 lžíce
- Listové těsto 2 plátek
- Vejce, lehce našlehané 1 ks
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Na řidší pudink: 1 ks
- Mléko 750 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- Krupicový cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Jablka, citronovou šťávu, cukr, skořici a vanilkový extrakt smíchejte v míse. Vzniklou směs pak rozdělte do dvou pánviček o průměru asi 14 cm s kovovým držadlem (budete je dávat do trouby), zakryjte alobalem nebo pokličkou a na středním ohni přiveďte k varu a pak nechte 6-8 minut probublávat, aby jablka změkla. Sejměte z ohně. Škrob smíchejte se lžící vody

a vzniklé těstíčko rozdělte do obou pánví a promíchejte. Z plátů těsta vykrojte vždy 20 cm kola, uprostřed je nařízněte a pak je „přetáhněte“ přes pánvičky a přitiskněte je k nim. Poté je potřete vejcem. Dvě lžice cukru smíchejte s další skořicí a směsí posypte těsto. Dejte péct na 25-30 minut. Koláčky podávejte s mírně řidším pudinkem. Část mléka odlijte do hrnečku, v něm rozmíchejte pudinkový prášek a cukr. Zbylé mléko přiveďte k varu, vlijte rozmíchaný pudink a 2-3 minuty povařte.