

Jablečné řezy se zavařeninou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Polohrubá mouka 300 g
- Mléko 2 dl
- Žloutek 1 ks
- Cukr 3 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Droždí 20 g
- Sůl 1 špetka
- **Náplň**
- Meruňková zavařenina 250 g
- Jablka 500 ks
- Skořicový cukr 1 balení
- Šťáva z citronu 1 ks
- **Drobenka**
- Máslo 100 g
- Cukr 100 g
- Polohrubá mouka 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

V hrnku rozmícháme rozdrobené droždí s vlažným mlékem, lžící cukru a 2 lžícemi mouky a na teplém

místě necháme 10 minut vzejít kvásek. Mouku prosejeme do mísy, vmícháme zbylý cukr, sůl, olej, žloutek a kvásek a vypracujeme vláčné nelepivé těsto, které přeneseme na plech vyložený pečícím papírem a přímo na plechu ho rozválíme na plát o velikosti plechu. Překryjeme ho utěrkou a necháme 20 minut kynout. Jablka oloupeme, nastrouháme nahrubo a ihned pokapeme citronovou šťávou. Přísady na drobenku promneme prsty. Těsto potřeme zavařeninou, pokryjeme vyšší vrstvou jablek, posypeme skořicovým cukrem a bohatě drobenkou. Koláč vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 40 minut do zlatova.