

Jablkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 600 g
- Vejce 1 ks
- Cukr moučka 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Máslo nebo Hera 250 g
- Mléko 8 lžíce
- Jablka 1 kg
- Vanilkový cukr 2 ks
- Cukr moučka 5 lžíce
- Vanilkový pudink v prášku 2 ks
- Rozinky 1 hrst
- Mleté ořechy 1 hrst
- Skořice 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, 1 lžíce cukru, mléka, vejce, citrónové šťávy, másla vytvoříme na vále hladké těsto. Rozdělíme je na poloviny. Každou půlku rozválíme na velikost plechu. Jablka oloupeme, nakrájíme na malé kostičky. Smícháme s cukrem, skořicí, pudinkovým práškem, rozinkami a ořechy. Jeden plát těsta přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Na těsto rozprostřeme jablečnou směs, přikryjeme druhým plátem těsta a na několika místech propíchneme vidličkou. Pečeme ve středně předehřáté troubě do zlatova.

