

Hraběňčiny řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Polohrubá mouka 450 g
- Prášek do pečiva 6 g
- Moučkový cukr 200 g
- Máslo 200 g
- Žloutky 4 ks
- Jablka 600 g
- Vlašské ořechy 100 g
- Bílky 4 ks
- Rozinky 50 g
- Skořicový cukr 2 balíček
- Sůl 0.5 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z bílků a malé špetky soli a cukru vypracujeme tuhý sníh, který dáme do lednice.

Do mísy prosijeme mouku s práškem do pečiva, přidáme 4 žloutky utřené s moučkovým cukrem, změkklé máslo a ze všeho vypracujeme těsto.

Plech vymažeme tukem a vysypeme moukou. 2/3 těsta vmačkáme do plechu a zbytek těsta necháme ztuhnout v lednici.

Na těsto na plechu dáme na hrubém struhadle nastrouhaná a skořicovým cukrem ochucená jablka, posypeme rozinkami, které jsme nechali minimálně 1 hodinu ve sladké vodě nabobtnat a nahrubo nasekanými ořechy a po celém těstě rozetřeme.

Na strouhaná jablka s rozinkami a ořechy vložíme sníh z bílků a lehce jej rozetřeme po celém plechu.

Nakonec vyjmeme těsto z lednice a na hrubém struhadle těsto nastrouháme na sníh. Vše dáme do vyhřáté trouby na 180°C péct. Až bude těsto na povrchu růžově, hraběňčiny řezy jsou hotové.

Již jen nakrájíme na kostky a pocukrujeme moučkovým cukrem.