

Koláčky s opilými jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krupicový cukr 75 g
- citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- nakyslá jablka 3 ks
- listové těsto 250 g
- vejce 1 ks
- hnědý cukr 20 g
- meruňkový džem 50 g
- calvados 50 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1/2 l vody přivedeme s krupicovým cukrem a citronovou šťávou k varu, přidáme oloupaná, přepůlená jablka a 10 minut povaříme.

Těsto rozválíme, rozkrájíme na čtverce 15*15cm. Kovové formičky na tartaletky o průměru 10cm vyložíme alobalem a vyplníme čtvercem těsta. Okraje potřeme vejcem a posypeme hnědým cukrem. Do středu dáme půlu jablka řeznou stranou dolů. Pečeme 15 minut na 200.

Koláčky vyndáme a potřeme džemem smíchaným s calvadosem, posypemem zbylým hnědým cukrem a dopečeme dalších 5 minut na 220.