Jablka v županu

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Listové těsto 1 balíček
- Velká jablka 3 ks
- Meruňková marmeláda 1 sklenice
- Piškoty 8 ks
- Rozinky, namočené v rumu 1 hrst
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Skořicový cukr 1 balíček
- Vejce na potření 1 ks
- Mandle a mandlové lupínky 1 hrnek
- Moučkový cukr na posypání 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Listové těsto rozválejte na pomoučeném vále, jablka oloupejte, nakrájejte je na poloviny a vykrájejte jádřince. Piškoty nadrťte a nasekejte ořechy. Vyválené těsto rozkrájejte na 6 čtverců o velikosti asi 10 x 10 centimetrů. Doprostřed každého čtverce nasypte trochu rozdrcených piškotů a položte na ně půlku jablka. Do vykrojeného středu můžete nasypat pár oříšků a dvě tři rozinky a zbytek naplňte marmeládou. Navrch marmelády opět dejte trochu oříšků a rozinek a celé jablko posypte skořicovým cukrem. Okraje každého čtverce potřete rozšlehaným vejcem a protilehlé cípy těsta spojte. Aby cípy u sebe lépe držely, zapíchněte navrch do středu celou mandli, která je při pečení udrží pohromadě.

Jablka potřete rozšlehaným vejcem a vršek ještě posypte mandlovými lupínky. Takto připravená jablíčka vložte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C 20 až 30 minut. Podávejte vlažné, případně sypané moučkovým cukrem.