

Jablečný štrúdl z taženého těsta s rumovou strouhankou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TAŽENÉ TĚSTO

- Hladká mouka 400 g
- Vejce 1 ks
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Voda + dle potřeby 50 ml
- Sůl 1 špetka
- Ocet 1 lžička

- Vejce na potřetí 1 ks

• JABLEČNÁ SMĚS

- Jablka 4 ks
- Rozinky 2 lžíce
- Skořicový cukr 3 balíček
- Máslo 2 lžíce
- Cukr 2 lžíce
- Citron (šťáva) 0.5 ks
- Strouhanka 5 lžíce
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Rakousko

Postup:

Na pracovní desce nebo na válu uděláme kopeček z mouky a uprostřed vyhloubíme prsty důlek. Do něj vyklepneme vejce, přidáme ocet, vodu, sůl a olej. Pomalinku ze stran zpracováváme mouku (nejlépe to jde špachtlí, kterou mouku přihrnujeme do tekuté směsi), až máme krásně hladké těsto. Pokud je těsto moc tvrdé, přidáme ještě trochu vody.

Z těsta vytvarujeme bochánek, potřeme ho kapkou oleje a přikryté necháme minimálně hodinu odpočinout v chladu. Zatímco těsto odpočívá, připravíme si směs na náplň.

Pracovní plochu poprášíme hladkou moukou a těsto nejprve vyválíme válečkem, jak nejvíce to jde. Těstu se říká tažené, protože teď by se ještě opatrně po všech stranách mělo vytáhnout rukama tak, aby bylo co nejtenčí. Když jsme těsto chystali v učení, muselo se dát skrze něj číst noviny!

Na tence vytažené těsto rozložíme jablečnou směs a těsto opatrně zarolujeme. Na koncích rolky těsto ohneme a štrůdl po stranách uzavřeme, aby směs nevypadla.

Dáme na pečicí papír na plech a potřeme vyšlehaným vejcem. Pečeme cca 50 minut v troubě předehřáté na 170°C dozlatova.

JABLEČNÁ SMĚS

Jablka nejprve oloupeme a zbavíme jádřince. Pak je nakrájíme na čtvrtky a poté na jemné plátky. Vložíme do misky a přidáme rozinky, skořicový cukr a zakápneme citronovou šťávou. Důkladně promícháme.

V pánvičce rozpustíme máslo a s cukrem promícháme. Přidáme strouhanku, smícháme a lehce orestujeme. Strouhanka by měla být lehounce dozlatova. Zakápneme rumem a necháme vychladnout.

Poté smícháme s jablky. Strouhanková směs se postará o to, že hmota se krásně spojí, navíc nasaje při pečení šťávu, která vytéká z jablek. Díky tomu bude riziko, že nám těsto praskne, jenom minimální.