

Babiččin jablečný štrúdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- rozinky 1 hrnek
- mletá skořice 1 ks
- vlašské ořechy 1 hrnek
- cukr 6 lžíce
- jablko 18 ks
- **těsto 1**
- hladká mouka 300 g
- hera 1 balíček
- **těsto 2**
- vejce 2 ks
- ocet 2 lžíce
- voda 1 ks
- hladká mouka 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z hery a hladké mouky si připravíme první těsto. Rozdělíme na 6 dílků.

Do sklenice o objemu 2 dl rozklepneme vejíčka, přidáme ocet a dolijeme teplou vodou. Smícháme s moukou a tím získáme druhé těsto. Též rozdělíme na 6 dílků. Jablka očistíme a nastroháme.

Vždy jeden a jeden dílek z každého těsta spojíme tím, že je prohněteme společně v ruce. Tak nám vznikne křehké listové těsto. Těsto rozválíme klasicky na šest plátů. Posypeme strouhankou, nastrohanými jablky, skořicí, cukrem, ořechy a zabalíme do nohavic.

Babiččin jablečný štrúdl pečeme při 200 °C asi 20 minut, v horkovzdušné troubě 15 minut. Až bude štrúdl růžový, vyndáme ho a posypeme moučkovým cukrem.

Babiččin jablečný štrúdl nakrájíme a podáváme.