

Babiččin štrúdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**

- vejce 1 ks

- **nádivka**

- rozinky 4 lžíce
- sekané vlašské ořechy 2 lžíce
- jablko 1 ks
- skořicový cukr 1 balíček

- **těsto**

- hladká mouka 450 g
- tuk (Hera) 120 g
- mléko 6 lžíce
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 2 ks
- cukr moučka 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nasypeme hladkou mouku, moučkový cukr, přidáme pokrájený tuk, vejce, prášek do pečiva a mléko. Nejprve vařečkou promícháme, pak rukou vypracujeme vláčné těsto. Můžeme přidat ještě trochu mouky pro lepší zpracování. Necháme chvíli odležet v chladu.

Připravíme si jablka. Omyjeme je, rozpůlíme a odstraníme jádřinec a nastrouháme dužinu - při strouhání nahrubo nám zbyde slupka, kterou vyhodíme. Jsou-li jablka hodně šťavnatá, šťávu scedíme.

Těsto rozdělíme na dvě poloviny. Vyválíme na moukou vysypaném vále, rozložíme strouhaná jablka, posypeme 1/2 dávky skořicového cukru a přidáme rozinky. Stočíme závin, přendáme na pečicí papír a na plech. Stejným způsobem připravíme druhý závin.

Oba potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme nasekanými vlašskými ořechy. Pečeme v horkovzdušné troubě při 150°C asi 60 minut.

Upečený babiččin štrůdl necháme vychladnout, posypeme cukrem a můžeme podávat.