

Jablečný štrúdl



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 24

4458 kalorií , 159 g cukrů , 16 g tuků , 49 g bílkovin

Autor: Mája

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-strudl>

Příprava

Připravíme si mísu na těsto, do ní dáme hladkou mouku, 1 vejce, vlažnou vodu, nastrouhanou Heru, zamícháme a necháme odležet. Mezitím jablka oloupeme, zbavíme jadřince, nastrouháme a smícháme s cukrem. Těsto rozdělíme na 3 díly a každý díl vyválíme na pomoučeném vále. Na vyválené těsto dáme jablka a posypeme skořicí. Těsto zabalíme do šišky a dáme na předem vymazaný plech máslem. Rozklepneme zbývající vejce a štrúdly jím potřeme. Dáme péct na 20-30 minut do předehřáté trouby na 150 °C. Štrúdly upečené do zlatova vytáhneme, necháme vychladnout a posypeme cukrem.

Ingredience

- ✓ 45 dkg hladké mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 40-60 ml vlažné vody
- ✓ 1 Heru
- ✓ 1-2 kg jablek
- ✓ 3 lžíce mleté skořice
- ✓ 30 dkg cukru krystalu
- ✓ cukr moučku na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Návštěva, Moučník

