

Křehký štrůdl

Potřebujeme na těsto:

400 g hladké mouky
15 g sladila 4x SLADŠÍ (SWEET 2000)
1 lžička soli
1 máslo
2 vejce
trochu strouhané citrónové kůry
2 lžičky vanilkového extraktu.



Potřebujeme na náplň:

80 g strouhanky
cca 1 kg jablek
skořicový a vanilkový cukr

Nejdřív nasucho opražíme strouhanku do lehkého zezlátnutí a necháme vychladnout. Z uvedených surovin zpracujeme na vále těsto. Jablka zbavíme slupek a jádřinců a pokrájíme na drobné kousky.

Těsto rozdělíme na poloviny. Každou část rozválíme na obdélník cca 35x30 cm. Posypeme polovinou strouhanky, polovinou jablek a cukrem. Množství cukru korigujeme podle kyselosti jablek. Přehneme okraje dovnitř a srolujeme. Záviny propícháme vidličkou.

Pečeme na plechu vyloženém papírem na pečení dozlatova (190°C, cca 30 minut).

Za recept děkujeme Tereze Mrowicové z Karviné