

Štrúdl trochu jinak

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hladké mouky

40 g kvasnic

160 g másla

30 g práškového cukru

3 vejce

meruňkový džem

tuk na potřetí plechu

Postup

1. Prosejte mouku a rozdrobte do ní droždí a máslo, dobře promíchejte a vytvořte žmolenku.
2. Přidejte práškový cukr, 1 vejce, 1 žloutek a vypracujte těsto.
3. Z těsta vytvořte kouli a zabalte ji do čisté utěrky. Utěrku s těstem zavěste na vařečku a na dvě hodiny ji ponořte do studené vody.
4. Po dvou hodinách těsto rozválejte na válu asi na 1 cm silný plát. Prostředek potřete meruňkovým džemem a okraje těsta přeložte přes sebe.
5. Dejte závin na vymaštěný plech, potřete ušlehaným vejcem a upečte.

