

Barevné jablečné řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 1.těsto (tuhé
tmavé):

100 g cukru

1 vejce

7 lžic vody (i více dle potřeby)

2 lžice kakaa

1 prášek do pečiva

300 g polohrubé mouky

2.těsto (řidké

vejce - světlé):

200 g cukru

8 lžic vody (i více dle potřeby)

0,5 hořčicové sklenice oleje

1 prášek do pečiva

300 g polohrubé mouky

Náplň: strouhaná jablka

skořice

event. mleté oříšky

Postup

Postup přípravy: Zpracujeme zvlášť první i druhé těsto tak, že všechny přísady vždy smícháme dohromady. Na vymazaný plech dáme nejdříve první těsto, nejlépe roztáhneme rukama, celé poklademe nastrouhanými jablky, posypeme skořicí, event. oříšky a zalijeme druhým řidkým těstem. Upečeme ve střední troubě dozlatova. Možno plnit i tvarohovou náplní.