Alsaské jablkové koláče

Kategorie: Koláče

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na 6 koláčů: 160g mouky
60 g mletých vlašských ořechů
sůl
100 g cukru
130 g másla
1 lžíce mléka
1 vejce
1 kg jablek
2 lžíce rozinek
několik vlašských jader
5 lžic meruňkové marmelády
2 lžíce medu
1 lžíce citrónové šťávy

Postup

Mouku, ořechy, sůl, cukr, máslo ve vločkách, mléko a vejce uhněteme do hladkého těsta. Zabalíme do folie a uložíme na 60 minut do chladu. Oloupaná jablka nakrájíme na tenké plátky. Dva plechy vyložíme pečícím papírem. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Těsto vyválíme do 6 kulatých placek o průměru 15 cm, pokryjeme plátky jablek a položíme na plech. Pečeme asi 20 minut. Ještě horké koláče posypeme rozinkami a ořechy. Marmeládu, med a citr. šťávu ohřejeme a polevou potřeme jablkové koláče.