

Slavnostní jablečný závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Na 10 kousků: 200 g listového těsta

4 jablka

1 lžíce citronové šťávy

1 lžíce vlašských ořechů

1 lžíce medu

2 lžíce meruňkové marmelády

3 lžíce moučkového cukru

Postup

Postup přípravy: Z těsta vyválíme plát. Oloupaná jablka nakrájíme na malé kousky a pokapeme je citronovou šťávou. Nasekáme ořechy a smícháme je s medem. Přimícháme jablka. Plát těsta přeneseme na plech a do středu rozprostřeme jablka. Okraje přes sebe překlopíme a konce podhrneme. Těsto shora rádýlkem ozdobně nakrojíme. V předehřáté troubě na 200 °C závin pečeme asi 35 minut. Zahřejeme marmeládu a ještě horký závin jí potřeme. Nakonec závin posypeme moučkovým cukrem.