

Lahodný štrůdl

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g hladké mouky
250 g rostliného másla
2 žloutky
Náplň
4 větší jablka
1 vanilkový cukr
1 skořicový cukr
50 g sekaných mandlí
1 lžíce rozinek
1 vejce na potření

Postup

Mouku, rostliné máslo a žloutky zpracujeme s trochou vody (asi 2 dl) v hladké těsto. To rozdělíme na dvě poloviny, rozválíme na placky. Na každou placku nakrájíme jablka (nestrouháme, ani neloupeme, jen je zbavíme jadřinců), posypeme je rozinkami, vanilkovým a skořicovým cukrem a polovinou mandlí. Zabalíme, kraje přitiskneme, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme zbytkem mandlí a upečeme.