

Jablečné růže z listového těsta

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 plát	listové těsto
2 ks	velká sladká jablka
1/2 ks	citron
	džem nebo lískooříšková pomazánka
	skořicový cukr
1 hrnek	voda
1 ks	vejce (na potřeni)
	moučkový cukr (na posypání)



Postup přípravy

Jablka rozkrojíme napůl a odstraníme jádřinec a stopky. Po šířce nakrájíme na slabé (asi 2 až 3 mm široké) plátky. Větší misku naplníme vodou a vymačkáme do ní šťávu z citronu, dáváme pozor na pecky. Jablka vhodíme do misky a vše dáme na 3 minuty do mikrovlnky. Mezitím si vyválíme listové těsto na tenký plát a z něj nařežeme 6 stejných pruhů, dlouhých přibližně 30 cm a širokých asi 5 cm. Pruh vždy potřeme džemem nebo lískooříškovou pomazánkou. Vodu z jablek slijeme. K jednomu okraji delší strany těsta pokládáme plátky jablek vždy tak, aby každý další plátek překrýval cca polovinu předchozího a aby jablka přesahovala přes okraj. Když dojdeme na konec, posypeme jablka skořicovým cukrem. Poté uchopíme protilehlou část pruhu a přeložíme ji tak, aby asi do poloviny zakrývalo těsto jablka. Od jednoho konce ke druhému pruh těsta rolujeme, až nám vznikne růže. Těsto poté potřeme rozšlehaným vajíčkem a hotovou růži vložíme nejlépe do formy na muffiny, díky čemuž si bude držet tvar. Pečeme na 180° Celsia přibližně 40 minut. Poté vyndáme a poprášíme moučkovým cukrem. Podáváme například s vanilkovou zmrzlinou.