Jablečný štrůdl z listového těsta

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 ks	listové těsto
trochu	strouhanka
4 ks	jablko
100 g	rozinky
50 g	vlašské ořechy
2 ks	vanilkový cukr
trochu	mletá skořice
1 ks	vejce (na potření)
	tuzemák (na potření)
	moučkový cukr (na posypání)



Postup přípravy

Listové těsto necháme povolit, poté je rozdělíme na dva díly, které rozválíme a posypeme strouhankou. Jablka omyjeme, vykrájíme jádřince a nastrouháme je na struhadle. Nastrouhaná jablka smícháme s rozinkami a ořechy. Vzniklou směs poklademe na listové těsto, přesypeme vanilkovými cukry a mletou skořicí. Nyní listové těsto zavineme a záviny přendáme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem s trochou tuzemáku a vložíme do trouby předehřáté na 200° Celsia. V ní pečeme asi 25 minut dozlatova. Upečený štrůdl podle chuti pocukrujeme moučkovým cukrem a můžeme servírovat.