

# Jablečný štrúdl z pomazánkového másla

Časová náročnost: 45 minut

## Těsto

1 balení	neochucené pomazánkové máslo
170 g	hladká mouka

## Náplň

4 ks	jablko
50 g	cukr
50 g	rozinky
1 lžíce	mletá skořice

## Dále

	moučkový cukr na posypání
--	---------------------------



## Postup přípravy

Nejprve si spojíme pomazánkové máslo s hladkou moukou a vytvoříme hladké těsto. Poté oloupeme jablka, zbavíme je jádřinců a jablka nakrájíme na malé kousky. Z připraveného těsta si dáme kousek stranou, z velké části vyválíme plát a jablka na něj navrstvíme. Posypeme cukrem, rozinkami a mletou skořicí. Pečlivě zavineme, dozdobíme zbylým těstem a vložíme do trouby předehřáté na 160°C, kde pečeme přibližně 30 minut dozlatova. Upečený závin vytažený z trouby podle chuti pocukrujeme moučkovým cukrem a můžeme servírovat.