Jablečný štrůdl z pomazánkového másla

Časová náročnost: 45 minut

Těsto

1 balení	pomazánkové máslo neochucené (doporučujeme naši značku Ranko)
170 g	hladká mouka
80 g	strouhaný kokos (pod jablka)
1 ks	rozšlehané vajíčko (na potření)



Náplň

4 ks	jablko
podle chuti	cukr
podle chuti	rozinky
	mletá skořice

Postup přípravy

Nejprve si spojíme pomazánkové máslo s hladkou moukou a vytvoříme hladké těsto. Poté oloupeme jablka, zbavíme je jádřinců a nakrájíme na malé kousky. Z připraveného těsta si vyválíme plát a posypeme strouhaným kokosem. Na něj rozprostřeme pokrájená jablka. Podle chuti osladíme, přidáme rozinky a mletou skořicí. Pečlivě zavineme a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Vložíme do trouby předehřáté na 160°C, kde pečeme přibližně 45 minut dozlatova. Upečený závin vytažený z trouby podáváme s oblíbenou kávou či čajem.