

JABOLČNI ŠTRUDL

Sestavine

- Vlečeno testo (pred rokom uporabe)
- Jabolka (domača, tik pred gnitjem)
- Maslo
- Drobtine
- Sladkor
- Rozine
- Cimet



Priprava

1. Jabolka nasekljamo na rezine.
2. Vlečeno testo premažemo s popraženimi drobtinami, nato pa nanj naneseemo jabolka.
3. Na jabolka dodamo še cimet, sladkor in rozine.
4. Testo nato zavijemo v zavitek (začnemo pri delu z jabolki)
5. Zavitek postavimo na pekač in ga premažemo s stopljenim maslom.
6. Pečico segrejemo na 180 °C in ga pečemo približno 50 minut.
7. Ko se obarva zlato rumene barve ga vzamemo iz pečice in pred zaužitjem še ohladimo.



Larisa Lušina, BC Naklo

