

Tátův štrůdl z pomazánkového másla podle Ládi Hrušky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- pomazánkové máslo 1 kelímek
- polohrubá mouka 1 kelímek
- skořicový cukr 1 balíček
- jablka 2 ks
- mandle 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Rozinky 1 hrst
- **Na potřeni:**
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vaničku pomazánkového másla vyklepneme do mísy, do kelímku nasypeme mouku, vysypeme ji k máslu, přidáme špetku soli, důkladně vše promícháme
2. Pracovní plochu poprášíme moukou, vyválíme plát silná asi 3 mm
3. Nastrouháme dvě jablka, která rozprostřeme po těstě (můžeme přidat i nadrobno nasekané oříšky)
4. Náplň posypeme skořicovým cukrem a přidáme rozinky
5. Těsto i s náplní zabalíme do tvaru závinu, opatrně přendáme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme rozšlehaným vajíčkem (povrch ještě můžeme posypat plátky mandlí)
6. Dáme péci do trouby vyhřáté na 180 °C na cca 40 minut.