

Rychlý hrnkový štrúdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

• **na ozdobu**

• cukr moučka 1 ks

• **náplň**

• skořice 1 balíček

• vanilkový cukr 1 balíček

• rozinka 3 lžíce

• cukr 5 lžíce

• hruška 4 ks

• **podle chuti**

• rum 1 ks

• **těsto**

• olej 0.5 hrnek

• ocet 2 lžíce

• hladká mouka 3 hrnek

• vlažná voda 0.5 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Smícháme hladkou mouku, olej, vlažnou vodu, ocet a vzniklé těsto dobře zpracujeme. Těsto zabalené do transparentní folie uložíme na půl hodiny do lednice.

Oloupané hrušky nastrouháme a promícháme s cukry a odmočenými rozinkami v rumu. Směs rukama vymačkáme.

Odpočaté těsto rozdělíme na 2 kusy a vyválíme na pomoučněném vále a naplníme hruškovou náplní a zavineme.

Připravený štrúdl potřeme rozšlehaným žloutkem a přeneseme na plech vyložený pečicím papírem. Štrúdl pečeme na 180 °C asi 30 minut dozlatova. Po upečení ještě horký štrúdl posypeme cukrem moučka.

Rychlý hrnkový štrúdl po vychladnutí nakrájíme a můžeme podávat.

Tip na přípravu sladkého štrúdlu - můžeme přidat lžičku nastrouhané bio citronové nebo pomerančové kůry.