

Strucel jabłkowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- olej - 2 i 1/2 łyżka(i)
- woda letnia - 1/2 szkl.
- sól - szczypta(y)
- rodzynki - 6 dag
- rum - 50 ml
- masło - 2/3 szklanki roztopi
- okruchy bułki - 1 szkl.
- cukier - 2/3 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- jabłka - 1 kg
- mielone migdały - 2/3 szkl.
- cynamon - 1 łyżeczka(i)
- skórka starta z połowy cytryny -
- cukier puder - 3-4 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1.



Mąkę utrzeć z wodą, solą i 2 łyżkami oleju. Dłońmi zagniać ciasto tak długo, aż zacznie odchodzić od stolnicy. Uformować w kulkę, posmarować pozostałym olejem. Odstawić na godzinę, przykrywając podgrzaną miską.

2.

Rodzyńki namoczyć w rumie

3.



5 łyżek masła stopić na patelni

4.

Dodać okruchy bułki, niepełną łyżkę cukru i cukier waniliowy. Mieszając, uprzyżyć na

złotobrazowy kolor

5.



Jabłka ubrać, pokroić w ósemki, usunąć pestki i gniazda nasienne. Każdą część pokroić w poprzek w cienkie plasterki

6.

Dodać rodzynki, migdały, pozostały cukier, cynamon i skórkę cytrynową, wymieszać.

7.

Ciasto rozwałkować w prostokąt, lekko spłaszczyć dłońmi. Posmarować odrobiną roztopionego masła, posypać okruszami bułki, zostawiając z każdej strony ok 2-centymetrowy wolny brzeg. Na wierzchu ułożyć jabłka. Zawinąć ciasto. Ciasto położyć, zwiniętym końcem do wewnątrz, na blaszce do pieczenia.

8.

Posmarować z wierzchu odrobiną roztopionego masła. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 C, piec ok godziny. Wyjąć posmarować pozostałym masłem, odstawić na 15 min do ostygnięcia. Posypać cukrem pudrem.

