



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom	Lisnatog tijesta
1 kom	Jaje
2 kom	Jabuke
0.5 pakiranja	♦ Savijača od jabuka Mješavina začina
2 jušne žlice	Limunovog soka
2 jušne žlice	Šećera

Bundeve od lisnatog tijesta za Noć vještica

🕒 30–35 Min   

Priprema

- 1 Jabuke ogulite, očistite od koštica i naribajte. Zatim smjesu naribanih jabuka stavite u veliku zdjelu i pomiješajte s pola vrećice mješavine začina za savijaču od jabuka.
- 2 Smjesi dodajte granulirani šećer, sok od limuna i pustite da odstoji. U međuvremenu razvijte lisnato tijesto te pomoću kalupa izrežite ga u obliku bundeve. Na jednoj polovici tijesta napravite lice bundeve.
- 3 Umutite žumanjak od jednog jajeta. Zatim rasporedite malo smjese od jabuka po sredini tijesta. Premažite rubove s malo žumanjka, a zatim polovicu tijesta s licem stavite preko i pritisnite rubove vilicom.
- 4 Dobivene štrudle u obliku bundeva premažite žumanjkom te stavite na lim obložen papirom za pečenje. Pecite ih 15 minuta na 200°.
- 5 Prije posluživanja štrudle ostavite da se ohlade.

