



Halloween jabolčni zavitek


🕒 30–35 Min   

Priprava

- 1 Olupite jabolka, jih razkoščičite in naribajte. Položite jih v večjo posodo ter začinite s pol vrečke Kotányi začimbne mešanice za jabolčni zavitek.
- 2 Zmešajte sladkor in limonin sok ter mešanico pustite stati. Medtem razvaljajte testo ter ga izrežite v obliki buče s pomočjo modelča za peko. Polovica naj ima izrezan obraz, polovica, ki bo za spodnji del, pa ne.
- 3 Stepite rumenjaki. Na testo, ki nima izrezanega obraza, naložite jabolka, robove premažite z rumenjaki ter pokrijte s testom z izrezanim obrazom. Robove potlačite z vilicami ter z rumenjaki premažite še zgornji del testa.
- 4 Zavitke položite na pekač obložen s papirjem za peko in jih 15 minut pecite pri 200 °C.
- 5 Počakajte, da se ohladijo in uživajte.

Sestavine 6 Porcije

 = Kotányi Produkte

2 plasti	Listnatega testa
1	Jajce
2	Jabolki
2 žlici	Limoninega soka
2 žlici	Sladkorja
0.5 vrečke	 Jabolčni zavitek, začimbna mešanica

