



Sestavine 7 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za vlečeno testo

200 g	Gladke moke
125 ml	Mlačne vode
1 žlica	Sončničnega olja
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	Moka za pomokanje

Za jabolčni nadev

1.5 kg	Kislih jabolk
150 g	Sladkorja
150 g	Drobtin
80 g	Masla
50 g	Rozin
1 žlica	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
2 žlici	♦ Jabolčni zavitek, začimbna mešanica
120 120	Stopljenega masla

Za vaniljevo omako

500 ml	Mleka
80 g	Sladkorja v prahu
5	Rumenjakov
1 strok	♦ Bourbon vanilija cela

Jabolčni zavitek z vaniljevo omako

🕒 90–100 Min 🍷 🍷 🍷

Priprava

- 1 Na delovno površino nasujete moko v kupček. Na sredini naredite luknjo in vanjo dodajte sol in olje, postopoma dodajajte vodo in pregnetite v gladko testo.
- 2 Testo premažite z oljem, ga pokrijte s prozorno kuhinjsko folijo ter pustite stati približno 30 minut.
- 3 Kruhove drobtine popecite na vročem maslu, dokler ne postanejo zlato-rjave in jih pustite, da se ohladijo.
- 4 Olupite jabolka ter jih narežite na majhne koščke, dodajte sladkor, bourbon vaniljev sladkor, mešanico za jabolčni zavitek, rozine in rum.
- 5 Razprite kuhinjsko krpo ter je pomokajte.
- 6 Na krpi razvaljajte testo, ga premažite s stopljenim maslom ter ga za kratek čas pustite stati.
- 7 Testo enakomerno razvlecite ter porežite robove.
- 8 Na testo potresite drobtine na njih pa dajte jabolka.
- 9 Tesno zavijte ter zatesnite robove. Zavitek dajte na pekač, pokrit z papirjem za peko, ga premažite s staljenim maslom in ga pecite približno 45 minut na 180°C.
- 10 Za vaniljino kremo najprej iz vaniljevega stroka odstranite semena in zavrite mleko skupaj z semeni ter praznim strokom.
- 11 Rumenjak dobro premešajte z sladkorjem v prahu ter ga primešajte mleku iz katerega odstranite vaniljev strok. Med segrevanjem neprestano mešajte nato pa servirajte skupaj z jabolčnim zavitkom.

NAMIG: Majhno količino omake dajte na spatulo in pihnite nanjo. Ko se na omaki ustvarijo valovi, je le ta prave konsistence.

