



Mini štrudle od jabuka na štapiću

⌚ 60—80 Min   

Priprema

- 1 Za tijesto pomiješajte jedno cijelo jaje s dva žumanjka, brašnom, mekanim maslacem i šećerom u prahu. Dodajte i koricu jednog limuna.
- 2 Zatim tijesto zamotajte u prozirnu foliju i ostavite da odstoji u hladnjaku oko 20 minuta. U međuvremenu možete pripremiti nadjev.
- 3 Jabuke ogulite, očistite od koštica i središta te naribajte. Pomiješajte s limunovim sokom i mješavinom začina za savijaču od jabuka. Zagrijte karamel kremu i umiješajte u smjesu od jabuka.
- 4 Kuhinjsku površinu pospite s malo brašna i razvaljajte tijesto. Izrežite različite oblike. Ne zaboravite dva puta izrezati svaki oblik kako biste ih kasnije mogli spojiti.
- 5 Polovicu oblika složite u tepsiju obloženu papirom za pečenje. U sredinu stavite malo smjese od jabuke i karamele.
- 6 Stavite drveni ražnjić na dno, a drugu polovicu stavite na vrh te pritisnite rubove vilicom.
- 7 Pecite na 180° C cca. 20-25 minuta dok ne porumene. Ostavite ih da se ohlade i poslužite.

Sastojci 20 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za prhko tijesto:

600 g	Brašna
400 g	Maslaca
3 kom	Jaja
150 g	Šećera u prahu
2 kom	Žumanjka
1 kom	Limun

Za nadjev:

4 kom	Jabuke
2 žlice	Svježeg soka od limuna
2 žlice	♦ Savijača od jabuka Mješavina začina
2 žlice	Karamele

