

Mini štrudle od jabuka na štapiću

60—80 Min

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

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.