



ŠTRUDLA S JABUKAMA APFELSTRUDEL

Stupanj zahtjevnosti / Kocherfahrung: srednje

Priprava / Vorbereitung: 10 minút

Tepelná úprava/ Kochzeit: 20 minút

Doba varenia/ gesamte Backzeit: 20 minút

Sastojci za / Zutaten:

1 pakovanje gotovog lisnatog tijesta, 700 g kiselih jabuka (oguljene i narezane), 80 g šećera, 30 g groždica (po mogućnosti umekšati u malo ruma), cimet, malogrubo sjeckanih oraha, 70 g krušnih mrvica kratko propečenih na maslacu, maslac za mazanje lima (ili papir za pečenje), tekućimaslac za mazanje tijesta, šećer u prahu.

Priprema / Zubereitung:

Jabuke, šećer i groždice izmiješati, oko 30 minuta marinirati i dinastati, pa staviti da se ohladi. Lisnato tijesto raširiti na namazanom limu ili papiru za pečenje, pa potom tijesto premazati tekućim maslacem. Propečene krušne mrvice posuti po 1/3 tijesta, pa po tome razdijeliti nadjev s jabukama i onda tijesto pažljivo zamotati.

Površinu zamotane štrudle još malo premazati tekućim maslacem. U ugrijanoj pećnici na 220°C oko 20 minuta peći, dok ne dobije zlatno žutu boju. Staviti da se malo ohladi pa posuti s šećerom u prahu. Poslužiti dok je još toplo.



ŠTRUDLA S TREŠNJAMA KIRSCHSTRUDEL

Sastojci za / Zutaten:

Zubereitung Nadjev: 1 kg trešanja bez koštica ili višanja, 130 g maslaca, 100 g krušnih mrvica, 100 g šećera, papir za pečenje, tekući maslac, šećer u prahu.

Dobar tek! / Guten Appetit

Kroatische Übersetzung: Bettina Preselj,
Cogrštof/Zagersdorf