

Strudel jabłkowo-cynamonowy



Autor: **madziak**

Przepisów: **71** Ocena: **1673**



3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- ciasto francuskie, opakowanie
- soczyste i twarde jabłka, 4 duże
- 3/4 szklanki cukru brązowego
- cynamon, do smaku
- jajko, do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne. Pokroić w kosteczkę (mniej więcej jak ziemniaki do zupy :)). Posypać cukrem, cynamonem. Odstawić na ok. 15 minut. Nadmiar puszczonego soku odlać.
- 2 Ciasto rozmrozić, rozłożyć na prostokąt. Wyłożyć farsz jabłkowy na ciasto. Złączyć dwa boki ciasta, delikatnie dociskając zwilżonymi w wodzie dłońmi. Wierz naciąć ostrym nożem w kilku miejscach, tak by pieczący się farsz mógł odparować. Posmarować rozbełtanym jajkiem.
- 3 Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku około 35-45 minut.
- 4 Po upieczeniu można posypać cukrem pudrem.
- 5 Do farszu dla odmiany można dodać również rodzyнки.

Twoje notatki do przepisu: