

### Ingrediencie

cesto: 250 ml mlieka, 2 žĺtky, 100 g rozpustenej hery, 2 lyžice rumu, štipka soli, 60 g cukru, 250 g polohrubej múky, 250 g hladkej múky, 20 g čerstvého droždia

d'alej: 8-10 jabĺk, škoricový cukor, práškový cukor, strúhanka alebo mleté orechy, hrozienka, rozpustené maslo, vajce na potretie

### Postup

Suroviny vložíme do pekárne v uvedenom poradí a necháme vypracovať a vykysnúť cesto. Vykysnuté cesto rozdelíme na polovicu. Každú časť vyvaľkáme na obdĺžnik. Potrieme rozpusteným maslom, posypeme strúhankou alebo orechami, nastrúhanými jablkami (vyžmýkame šťavu) , posypeme hrozienkami, práškovým cukrom (podľa kyslosti jabĺk), škoricovým cukrom a zavinieme. Prenesieme na plechy vystlaným papierom na pečenie a necháme ešte 20 minút vykysnúť. Potrieme vyšľahaným vajčkom a pri teplote 180 stupňov upečieme dozlatista.

zdroj: [www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)



# Kysnutý jablkový závin

Piatok, 16 November 2012 04:46

---

