

Ingrediencie

cesto: 100 g medu, 50 ml smotany na šľahanie, 40 g čerstvého droždia, 300 g hladkej múky, 1 vanilkový cukor, 1 lyžička citrónovej kôry, štipka soli, 80 g masla, 1 vajce, 1 žltok

plnka: 50 g hrozienok, 2 lyžice rumu, 400 g jablák, 40 g strúhanky, 50 g vlašských orechov, 1 škoricový cukor

Postup

Med a smotanu vlejeme do kastrólika. Zvoľna ich zahrievame a miešame, kým sa úplne nespoja. Zmes necháme vychladnúť, potom do nej dôkladne vmiešame rozdrobené droždie.

Múku priemiešame s vanilkovým cukrom, citrónovou kôrou a soľou. Pridáme zmäknuté maslo, vajce, žltok a zmes s droždím. Vypracujeme hladké cesto.

Hrozienka necháme napučať v rume. Jablká ošúpeme a nakrájame na jemné plátky. Cesto rozvaľkáme na obdĺžnikový plát (na dĺžku podľa veľkosti formy na srnčí chrbát) a rozprestrieme naň strúhanku a jablká. Posypeme škoricovým cukrom, hrozienkami, nasekanými orechami a všetko zvinieme do závinu.

Závin vložíme do vymastenej a múkou vysypanej formy na srnčí chrbát a asi 30 minút necháme podkysnúť. Potom ho v rúre vyhriatej na 160 stupňov necháme piecť približne 45 minút. Pocukrujeme.

