# Jablkový štrúdl připravený podle receptu mojí maminky

https://www.varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/jablkovy-strudl-pripraveny-podle-receptu-moji-maminky.html

U nás doma to nebyl nikdy závin, ale vždycky štrúdl. Maminka stále pekla něco sladkého, většinou s krémem. Krémy mojí maminky byly plné másla, a to nechávalo moje chuťové pohárky v naprostém klidu. Ale když upekla jablkový štrúdl, to byl pro mě zážitek. Na jablkový štrúdl mojí maminky nikdy nezapomenu. Tak pojďme si ho společně připravit.

## Na přípravu 2 kusů jablkových štrúdlů (33 cm dlouhých a 10 cm širokých) si připravíme

### Na těsto

- 210 g hladké mouky
- 1 špetku soli
- 4 g prášku do pečiva
- 125 g studeného másla nebo Hery
- 1 žloutek
- 50 ml vlažné vody
- 1 čajovou lžičku octa
- Plátek rozpuštěného másla na potření rozváleného těsta
- Velký plech
- 1 arch papíru na pečení

### Na náplň

- 6 středně velkých jablek, oloupaných a bez jádřinců
- 3 vrchovaté lžíce krupicového cukru (každý podle své chuti)
- 50 g opraných rozinek namočených v 1 polévkové lžíci rumu
- 20 piškotů, nadrcených
- 2 čajové lžičky vanilkového pudinku (prášek)
- 1 kávovou lžičku mleté skořice

### Na potření upečeného štrúdlu

- Plátek rozpuštěného másla smíchaného se 2 polévkovými lžícemi rumu
- Párátko na propíchání upečeného štrúdlu

### Na dozdobení

- Moučkový cukr
- Oříškový topping

**Pečeme na 190 °C po dobu 45 minut**

# Postup přípravy jablkového štrúdlu

Velký plech vyložíme archem papíru na pečení.

Nejprve si zadělám těsto. Mouku smícháme se solí a práškem do pečiva (ten přidávám vždy přes sítko, aby neudělal v mouce hrudky) a dobře společně promícháme.

Ke směsi mouky přidáme nakrájené studené máslo na menší kostičky. Maminka ho strouhala na slzičkovém struhadle.

Máslo promneme oběma rukama společně s moukou, až získáme drobenku. Do drobenky přidáme žloutek, 50 ml vody (půl deci) a čajovou lžičku octa. Všechny suroviny prohněteme, až nám vznikne kompaktní těsto.




**Těsto odpočinuté z ledničky**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Těsto zabalíme do mikrotenového sáčku a odložíme ho do ledničky. Maminka těsto dělala večer a štrůdly upekla ráno, ale to není podmínkou.

**Když maminka upekla jablkový štrúdl, to byl pro mě zážitek. Na její jablkový štrúdl nikdy nezapomenu. Chuť štrúdlu je přímo nebeská.**

Nyní si připravíme náplň. Rozinky opereme v teplé vodě, vložíme je do skleničky a zalijeme je 1 polévkovou lžící rumu.

Jablka oloupeme, odstraníme jádřince a nastrouháme je nahrubo (část na plátky a část na slzičky). K jablkům přidáme rozinky i s rumem, cukr (každý podle své volby), skořici a pudinkový prášek. Vše promícháme.



**Suroviny na náplň**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Těsto rozdělíme na dvě stejné poloviny. Z každé poloviny těsta (postupně) vyválíme ovál minimálně 35 cm dlouhý 25 cm široký.

Rozválené těsto potřeme rozpuštěným máslem, posypeme deseti rozdrcenými piškoty (viz obrázek) a na piškoty navrstvíme polovinu jablečné náplně. Maminka nikdy nedávala strouhanku, ale výhradně rozdrcené piškoty.

**Na posypání těsta použijte rozdrcené piškoty na místo strouhanky.**



**Rozválené těsto potřené máslem a posypané piškoty**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Naplněné těsto „na těsno“ svineme a konce spojíme. Těsto na štrúdl vyvaluji na silikonovém válu. Štrúdly a rolády se na něm skvěle rolují.

Hotový štrúdl přeneseme oběma rukama na plech s papírem na pečení. Celý postup rozválení i naplnění uděláme i s druhou částí těsta.



**Svinuté štrúdly potřené máslem**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Oba srolované a naplněné štrúdly na plechu potřeme rozpuštěným máslem a plech vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C a pečeme po dobu 45 minut. Ke konci uvedeného času stav upečení raději kontrolujeme, zda povrch má tu správnou zlatavou barvu.

Upečené štrúdly po vyjmutí z trouby ihned potřeme rozpuštěným máslem smíchaným s rumem a propícháme je párátkem po celé délce (vpichy v horní části tak 2 - 2,5 cm od sebe), aby ze štrúdlů vyšla pára.



**Upečené štrúdly potřené máslem a rumem, propíchané párátkem**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Pokud ze štrúdlů při pečení vyteče trochu šťávy, klidně jí potřete povrch těsta. Šťáva se do těsta krásně vpije.

Nakrájený štrúdl posypeme moučkovým cukrem, dozdobíme oříškovým toppingem a můžeme se ponořit do okamžiků rozkoše. Řeknu vám, chuť štrúdlu je přímo nebeská.