

Jabolčni zavitek (štrudelj)

Vlečeno testo (lahko kupljeno)

350 g moke
1,5 dl mlačne vode
½ žličke soli
1 jedilna žlica kisa
2 jedilni žlici olja



Nadev:

75 g masla
1,2 kg kiselkastih jabolk
1 vaniljev sladkor
100 g v rumu namočenih rozin

3-4 žlice krušnih drobtin
80 gramov sladkorja
naribana limonina lupinica
cimet

Moko stresemo na delovno površino. V kupček naredimo jamico, v katero umešamo vodo s soljo in kisom. Dobro premešamo in gnetemo, dokler testo ne postane mehko in elastično. Nato ga naoljimo in položimo za ½-1 uro v pokrito posodo. Počiva naj na sobni temperaturi.

Drobtine prepražimo na maslu. Jabolka olupimo in naribamo ter zmešamo s sladkorjem, cimetom in limonino lupinico. Dodamo rozine.

Testo na pomokanem prtu tanko razvaljamo, nato ga tanko razvlečemo na vse strani. Testo od strani rahlo dvignemo in nežno s prsti s spodnje strani drsimo proti robu ter ga z vseh strani raztezamo od sredine proti robu. Testo premažemo s prepraženimi drobtinami. Na približno 2/3 testa enakomerno nanesimo jabolčni nadev. Če so jabolka zelo sočna dodamo še drobtine.

Debele konce testa odrežemo, robove zapognemo čez nadev. Testo s pomočjo prta zvijemo v zavitek, preložimo na pekač in premažemo s stopljenim maslom. Pečemo približno 45-60 minut na 180 stopinjah. Zavitek potresemo s sladkorjem v prahu in ga postrežemo tolpega ali ohlajenega.

Æblestrudel

Filodej

350 g mel
1,5 dl luncent vand
½ tsk salt
1 spsk eddike
2 spsk olie
(købt filo- eller butterdej kan bruges)



Fyld:

75 g smør
1,2 kg syrlige æbler
1 vaniljesukker
100 g rosiner marineret i rom

3-4 spsk rasp
80 gram sukker
revet citronskal
kanel

Kom melet i en skål og lav en fordybning i midten. Kom olie, salt og eddike i fordybningen og ælt den igennem indtil den er blød og smidig. Dejen pensles med lidt olie på overfladen, så den ikke tørrer ud. Dæk skålen med køkkenfilm og lad dejen hvile i ½ - 1 times tid ved stuetemperatur.

Brun raspen i smørret. Skræl æblerne, riv dem på en rivejern og bland med sukker, kanel og citronskal. Tilsæt rosiner.

Rul dejen tyndt ud på en meldrysset dug, og stræk den derefter tyndt ud til alle sider. Kom mel eller olie på hænderne og stik dem ind under dejen og træk forsigtigt på alle ledder og kanter. Fordel rasp og fyld over ca. 2/3 af dejen. Hvis æblerne er meget saftige, tilsæt mere rasp.

Skær de tykke ender af dejen af, fold kanterne over fyldet. Vha. dugen rul dejen sammen som en roulade, læg den på en bageplade og pensles med lidt smør. Bages i 45-60 min ved 180 grader. Serveres varm, lunken eller afkølet drysset med flormelis.