



# Netažený jablečný závin

asi 2 závin



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta do prosáté mouky přidáme máslo, sůl, ocet a mléko a vypracujeme těsto tak, aby bylo lesklé a vláčné. Těsto necháme 1/2 hodiny odležet. Odležené těsto rozdělíme na 2 bochníky a každý rozválíme na pomoučněném válu na tenký plát.
- 2 Každý plát posypeme postupně strouhankou, strouhanými jablky, cukrem, vanilinovým cukrem a skořicovým cukrem. Pláty stočíme, přendáme na vymazaný plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 220 °C**

**Horkovzdušná trouba: 200 °C**

**Doba pečení: asi 25 - 35 minut**

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
plech na pečení

### Na těsto:

300 g hladká mouka  
150 g máslo  
sůl  
2 PL ocet  
150 ml mléko polotučné

### Na náplň:

5 zarovnaných PL strouhanka  
1 kg jablek nastrouhaných  
3 PL cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker

### Na potření:

1 ks vejce

