

Rohlíčky s jablky

asi 25 kusů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Na náplň:

400 g jablek nastrouhaných

80 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker

Na těsto:

250 g tvaroh polotučný měkkého

250 g máslo nebo margarínu

změklého

250 g hladká mouka

Na posypání:

100 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

- 1 Na náplň svaříme nastrouhaná jablka asi 5 minut s cukrem, vanilínovým a skořicovým cukrem. Necháme vychladnout.
- 2 Na přípravu těsta vypracujeme ručně z tvarohu, másla nebo margarínu a mouky hladké těsto, které necháme asi 15 minut v chladu odpočinout.
- 3 Těsto na pomoučené ploše vyválíme na tloušťku asi 0,5 cm a skleničkou vykrájíme kolečka. Do středu dáme jablečnou náplň, přehneme a okraje vidličkou přitiskneme. Rohlíčky položíme na plech vyložený pečicím papírem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 4 Ještě horké rohlíčky posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilínovým cukrem.