



# Střapaté jablkové koblihy

asi 20 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky s droždím, solí a cukrem a skořicovým cukrem. Přidáme mléko, máslo, cider a žloutky a ručně vypracujeme dohladka. Poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu kynout.
- 2 Na přípravu náplně jablka očistíme a nakrájíme na malé kousky. Na pánvi rozežřejeme máslo. Přidáme jablka, pastu, cukr a podusíme asi 5 minut. Přilijeme cider s octem a podusíme ještě asi 5 minut, dokud se tekutina neodpaří. Odstavíme a necháme vychladnout.
- 3 Do vykynutého těsta zapracujeme vychladlá jablka, poprášíme moukou a necháme ještě asi 30 minut přikryté utěrkou na teplém místě kynout.
- 4 Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z těsta pomocí válečku plát o tloušťce asi 2 cm. Z plátu vykrájíme kolečka, které necháme ještě asi 20 minut kynout.
- 5 Vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme po obou stranách dozlatova.
- 6 Usmažené šišky pokládáme na ubrusky, abychom se zbavily přebytečného oleje.

## Přísady::

### Na těsto:

300 g hladká mouka  
200 g mouka polohrubá  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
0,5 KL sůl  
80 g cukr  
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker  
160 ml mléko polotučné vlažné  
50 g máslo rozpuštěné  
80 ml Cider jablečný  
4 ks žloutek

### Na náplň:

4 ks jablek zelených  
4 PL máslo  
1 PL Vanilková pasta Dr. Oetker  
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker  
200 ml Cider jablečný  
2 PL jablečný ocet

### Na smažení:

olej

### Ještě potřebujeme:

pánev na smažení  
kolečko na vykrajování (Ø 7 cm)





Tip:

- Na potřeni v misce vymicháme 100 g moučkového cukru s 1 PL citrónové šťávy a 1 PL vody dohladka a pomocí štětce nebo mašlovačky povrch šišek potřeme. Necháme polevu zatuhnout.
- Nebo ještě teplé můžeme také obalit ve Skořicovém cukru Dr. Oetker.

