

# ŠTRÚDL S JABLKY A SKOŘICÍ od Aničky

*„U celé naší rodiny vede s jablky, oříšky a skořicí. Prostě česká klasika. A nejradyji ho máme ještě teplý, skoro vytažený z trouby. Recept jsem převzala po babičce, jenom těsto dělá spíše tažené. Já jsem zvolila listové, jelikož tak znělo zadání.“*

## **Ingredience:**

### **listové těsto:**

½ kg hladké mouky

250 g másla

malý panák octa

špetka soli

voda

### **náplň:**

5 jablek

mletá skořice

pár lžic cukru krupice

vlašské ořechy

### **dokončení:**

olej

strouhanka

moučkový cukr na posypání

smetana ke šlehání (min. 33%)

1 jablko

## **Postup:**

Mouku s octem, solí a vodou (cca 2 dcl, ale raději od oka) vypracujeme vařečkou a poté ručně, aby vzniklo nelepivé těsto. Na pomoučněném vále uděláme bochánek, který vyválíme do kříže a doprostřed dáme kostku tuku. Zabalíme a vyválíme placku (obdélník), kterou přeložíme na 4x (zprava do středu, zleva do středu a znovu zleva). Potom znova vyválíme a přeložíme na 3x (zprava do ¾ a zleva přes). Znova vyválíme a přehneme opět na 4x. Těsto zabalíme a dáme do lednice.

Jablka oškrábeme, nakrájíme na plátky (nepravidelné). Odpočaté těsto si rozválíme, potřeme olejem, posypeme trochou strouhanky, dáme jablka, posekané ořechy, skořicový cukr, cukr a zabalíme. Ještě potřeme olejem a dáme péct na 180°C dozlatova. Po upečení a vychladnutí posypeme moučkovým cukrem, dozdobíme ušlehanou šlehačkou a jablkem.

# TŘEŠŇOVÝ ŠTRÚDL od Bány

„Štrúdl je oblíbeným sladkým receptem mojí druhé babičky. Peče klasický jablečný a žádný se mu nevyrovná. Já upeču jinou variantu, kterou si zamilovali moji přátelé z Portugalska. Díky tomuto dezertu jsem se s nimi seznámila na pláži. Díky větru asi vůně zavála až k nim.“

## **Ingredience:**

120 g másla

půl hrnku mandlí

půl hrnku pekanových ořechů

1/4 kokosového cukru

vanilka

hrnek mandlové mouky

lžička strouhanky

3 hrnky kompotovaných třešní nebo višňí

250 g hladké mouky + trochu na podsypání

250 g másla hodně vychlazeného

½ čajové lžičky soli

125 ml ledově studené vody (10 polévkových lžic)

## **Postup:**

Odváženou mouku promícháme se solí. Odměříme vodu a hrneček umístíme do mrazáku. Vychlazené máslo nakrájíme na malé kostky nebo nastroháme na hrubém struhadle.

Připravíme si vál a váleček. Na vál nebo do široké mísy nasypeme mouku se solí a uprostřed uděláme důlek. Do důlku přidáme nakrájené máslo a špičkami obou rukou mneme mouku s máslem, až nám vznikne drobenka.

Z mrazáku vyndáme ledovou vodu. Levou rukou po troškách přiléváme vodu a pravou rukou mícháme. Vzniknou nám neuspořádané shluky těsta. Oběma rukama je shrneme do koule. Přes kouli těsta přehodíme potravinářskou folii a těsto zabalíme. Položíme ho na talířek a vložíme do chladničky. Teď už budeme těsto jenom válet a překládat ve dvaceti minutových intervalech - celkem 4x.

Kouli těsta vyndáme po dvaceti minutách na pomoučený vál. Při prvním rozvalování potřebujeme pod těstem více mouky. I váleček pomoučíme.

Nyní vyválíme plát přibližně 20x30 cm. Plát těsta z kratší strany 3x přeložíme.

Jako když se svinuje štoček látky. 3x přeložené těsto otočíme na válu o 90°

(1/4 kruhu) a znovu rozválíme na velikost 20x30 cm. Plát těsta opět 3x přeložíme

jako v prvním případě. První rozvalování máme zdárně za sebou. Balíček těsta

pokryjeme potravinářskou fólií a dáme do chladničky. Tento proces opakujeme

celkem 4x ve dvacetiminutových intervalech. Těsto rozválíme a naplníme náplní

s třešněmi, nebo višněmi. Pečeme 20 min na 200°C.

# JABLEČNÝ ŠTRÚDL S VANILKOVOU OMÁČKOU od Daniely

*„Když štrúdl, tak jablečný. Tohle je klasika, která se nikdy neomrzí. Vlastní listové těsto většinou nedělám, ale když už, tak je to svátek.“*

## **Ingredience:**

### **listové těsto-vodánek:**

250 g hladké mouky  
125 ml vody  
½ lžičky soli  
½ lžičky vinného octa

### **tukové těsto:**

250 g másla  
50 g hladké mouky

### **náplň:**

500 g červených jablek  
cukr  
skořice  
olej  
strouhanka  
100 g hrozinek  
30 g vlašských ořechů

### **omáčka:**

250 ml šlehačky  
vanilkový lusk  
3 žloutky  
lžíce cukru  
1 vejce na potřetí

## **Postup:**

Ve vodě rozpustíme sůl a ocet, přidáváme mouku a vypracujeme těsto.

Do mouky přidáváme máslo pokojové teploty. Hmotu pak přeneseme na pečící papír.

Nachystáme si náplň z jablek, cukru, skořice a hrozinek.

Vyválíme vodánek, dáme do něj máslo, přeložíme a rozválíme. Přeložíme na třikrát a rozválíme. Poté otočíme, přeložíme, rozválíme a dáme do chladu.

Šlehačku s vanilkou dáme do kastrůlku a necháme vařit. Mezitím šleháme žloutky s cukrem, přilijeme část teplé šlehačky a potom všechno dáme do kastrůlku a zahříváme. Nevaříme, pouze mícháme do zhoustnutí.

Těsto znovu překládáme, válíme a chladíme. Poté ho vyválíme do tvaru obdelníku, střed pomažeme olejem, posypeme strouhankou a poklademe na něj jablka. Těsto zabalíme, pomašlujeme a dáme péct na 180°C.

# TVAROHOVÝ ŠTRÚDL SE SUŠENÝMI MERUŇKAMI od Hany

*„Tvarohový štrúdl se sušenými meruňkami jsme vymyslely s mámou, když jsme začaly s pravidelným sušením letního ovoce - v zimě aspoň nemusíme k měsíčkům :). Miluju tu pikantnost neslazených meruňek v krásně hebkém tvarohovém kabátku.“*

## **Ingredience:**

### **vodové těsto:**

250 g hladké mouky  
125 ml vody  
špetka soli

### **tukové těsto:**

250 g změkklého másla  
50 g hladké mouky

### **náplň:**

250 g tvarohu v alobalu  
2 lžíce zakysané smetany  
2 lžíce rýžové mouky  
20 g vanilkového cukru  
troška citrónové kůry  
strouhanka  
sušené meruňky na posypání náplně

### **karamel:**

250 g šlehačky  
180 g cukru  
sůl

## **Postup:**

### **těsto:**

Uhněteme vodové těsto na hladkou kouli a dáme chladit. Zpracujeme do měkkého másla mouku, nanese na pečicí papír do čtverce a necháme ztuhnout. Vyválíme vodánek na čtverec a položíme na něj tukové těsto. Přeložíme, rozválíme, přeložíme. Vždy necháme vychladit a potom znovu vyválíme a překládáme.

Nakonec těsto rozdělíme na dvě půlky, rozválíme na placku, posypeme trochou strouhanky, potřeme náplní, posypeme meruňkami, zavineme, potřeme vajíčkem a dáme péct cca 30 min na 200°C.

### **náplň:**

Smícháme všechny ingredience dohromady.

### **karamel:**

Rozpustíme cukr a svaříme smetanu. Potom vlijeme smetanu do cukru, mícháme a lehce osolíme. Následně přelijeme upečený štrúdl.

# HRUŠKOVO JABLEČNÝ ŠTRÚDL od Jana J.

*„Není podzimu bez štrúdlu :). Vlastnoručně vyrobené listové těsto byl jeden z mých prvních pečících pokusů v raném dětství.“*

## **Ingredience:**

### **listové těsto:**

250 g hladké mouky  
50 g másla  
(vychlazeného a  
nakrájeného na  
kostičky)  
1 lžička soli

150 ml studené vody

### **máslové těsto:**

200 g změkklého másla  
30 g hladké mouky

### **náplň:**

3 větší jablka  
3 větší hrušky  
hrst odmočených  
hrozinek v rumu

půl lžičky skořice

popř. med, kdyby  
jablka nebyla dost  
sladká

### **na ozdobení:**

1 šlehačka  
lístky máty  
moučkový cukr

## **Postup:**

Nejdříve si připravíme tzv. „vodánek“. Do mísy dáme 250 g mouky, sůl a 50 g másla. Pomocí prstů vytvoříme drobenku. Přidáme vodu a vidličkou zpracováváme těsto, až začne trochu držet pohromadě a odlepovat se od stěn misky. Vyklopíme ho na pomoučněnou plochu a zpracujeme rukama - zapracujeme všechny odpadávající drobečky. Pokud je těsto suché, přidáme trošku vody a hněteme asi tři minuty, až je těsto hladké a vláčné. Zabalíme ho do fólie a dáme alespoň na 30 minut do lednice. Dalším krokem je příprava máslového těsta. 200 g másla smícháme s 30 g mouky a vzniklou pastu dáme mezi dva čtverce potravinové fólie o velikosti 12x12 cm a rozetřeme do stran. Necháme chladit, až je máslový plát pevný, ale stále trošku tvárný. Mělo by to být asi 15 minut. Teď dáme obě těsta dohromady. Na pomoučené ploše rozválíme vodánek na čtverec o hraně 15 cm. Máslový čtverec dáme doprostřed rozvaleného vodánku tak, aby se špičky dotýkaly prostředků stran vodánku. Rohy vodánku přehneme přes máslo, jako bychom skládali obálku. Spojení zlehka přitlačíme prsty, aby nám vznikl úhledný čtverec těsta, ze kterého nekouká máslo. Pracujeme rychle, aby se nám to neroztékalo. Na pomoučněné ploše rozválíme těsto na zhruba 5 mm silný obdélník. Přeložíme ho na třetiny a oprašujeme přebytečnou mouku. Otočíme o 90° a rozválíme opět na obdélník. Přeložíme na třetiny, zabalíme do fólie a necháme alespoň 30 minut chladit. Rozvalování a překládání opakujeme ještě alespoň 2x a vždy dáme těsto vychladit. Jablka a hrušky nastrouháme na hrubo, vymačkáme přebytečnou vodu a ochutíme hrozkami, skořicí a popř. můžeme dosladit medem. Vyválíme těsto, naplníme a pečeme cca 30 min na 170 stupňů. Po vychlazení pocukrujeme, ozdobíme šlehačkou a lístky máty.

# ŠTRÚDL S JABLKÝ A FÍKY od Josefa

*„Štrúdl v mnoha variantách zná každý. Já jsem si připravil verzi, která vychází z receptu, který se u nás peče od nepaměti, ale zároveň jsem si ho trochu přetvořil podle sebe. Nebudu ho nijak zdobit ani polévat žádnou omáčkou. Alespoň nic nebude odklánět pozornost od chuti a vůně štrúdlu, který je dobrota sám o sobě.“*

## **Ingredience:**

### ***listové těsto:***

500 g hladké mouky  
10 g soli  
1 žloutek  
200 g studené vody  
450 g ledového másla

### ***náplň:***

1 kg jablek  
hrozinky  
hnědý rum  
300 g cukru  
mletá skořice  
pomerančová kůra  
vanilková tobolka  
strouhanka  
polosušené fíky

## **Postup:**

Všechno smícháme v robotu s hákem do těsta a doděláme ručně na stole.

Vyválíme a 4x překládáme.

Náplň se prostě jenom smíchá.

Vyválíme těsto a hezky do něj náplň zabalíme. Pečeme na 200°C cca 20 minut.

# ŠTRÚDL SE ZKARAMELIZOVANÝMI JABLKY A VANILKOVOU OMÁČKOU od Lucie

„U nás se štrúdl peče hodně často. Z listového těsta, taženého, kynutého. Hlavně hodně jablek a skořice. Tento recept je z domácího listového těsta. Není na něm nic složitého. Mouka, máslo, sůl a voda a pak už jen myslet na to, že nesmí být moc teplo, těsto rychle zpracovat a šup s ním do lednice nebo do mrazáku. Pak nezapomenout 6x přeložit, naplnit zkaramelizovaným ovocem, ořechy, hrozkami, hodně skořice a péct. A největší TOP je tento štrúdl s vanilkovou omáčkou. To jsem pak nejradši na světě.“

## **Ingredience:**

### **těsto:**

157 g hladké mouky

½ lžičky soli

157 g másla

80 ml studené vody

### **náplň:**

60 g cukru

30 g másla

skořice

50 g vlašských ořechů

2 jablka

1 hruška

hrozinky namočené v rumu

rum

### **vanilková omáčka:**

2 žloutky

30 g cukru

8 g kukuřičného škrobu

vanilka

1 šlehačka (250 ml) 33%

300 ml plnotučného mléka

## **Postup:**

### **těsto:**

Vidličkou a potom lehce rukou zpracujeme mouku, sůl, nastrouhané máslo a vodu, přeneseme na fólii, zabalíme a asi 30minut necháme odpočívat v lednici nebo mrazáku.

### **náplň:**

Zkaramelizujeme cukr, přidáme máslo, skořici, ovoce, ořechy, hrozinky namočené v rumu, podusíme a poté necháme zchladnout.

### **vanilková omáčka:**

Žloutky, cukr, škrob, vanilku, šlehačku a mléko smícháme a vaříme cca 6 minut. Těsto po odpočinutí rozválíme a 6x překládáme, naplníme ovocem, zavineme a pečeme v rozpálené troubě na 200°C asi 30-40minut do zhnědnutí.

# ŠTRÚDL Z HROZNOVÉHO VÍNA A KAKAA od Marcely

*„Zde mám mnoho receptů na štrúdl, ale zvolila jsem svoji náplň, kterou mám nejraději, protože miluji ořechy.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

500 g hladké mouky

250 ml vody

1/2 lžičky soli

### **máslové těsto:**

500 g másla pokojové teploty

100 g hladké mouky

vejce a trošku rozpuštěného másla  
na potření po dopečení

### **náplň:**

1/8 l vody

200 g jemně nastrohaných  
vlašských ořechů

4-6 lžic pískového cukru

1 balíček vanilinového cukru

citrónová šťáva

rum podle chuti

2-3 polévkové lžíce kakaa

0,5 skleničky kyselejší marmelády  
(rybízová, lesní směs atd.)

1 kg hroznového vína bez pecek

## **Postup:**

Obě těsta budeme připravovat v robotu.

Nejdříve si připravíme máslové těsto. Do mísy dáme mouku a postupně přidáváme máslo. Rozetřeme na pečící papír cca 25x30 cm a dáme vychladit. Na druhé těsto rozpustíme ve vodě sůl a postupně přidáváme mouku. Vznikne tuhé nudlové těsto, které zabalíme a dáme vychladit. Když jsou obě těsta tuhá, vyválíme obdélník 25x60 a dáme doprostřed druhé těsto (máslové). Rozválíme, přeložíme a necháme vychladit.

Když je těsto dost vychlazené, tak zvládneme překládat i vícekrát. Těsto je ideální překládat min. 5x, ale někdo skládá až 11x. Zapneme troubu na pečení na 200°C a mezi chlazením připravíme náplň. Dáme vařit vodu, jak je horká, tak do ní rozmícháme pískový cukr, vanilinový cukr, kakao a až když voda vaří, přidáme ořechy a mícháme tak, aby byla náplň hustá, ale ne vysušená. Přilijeme trochu rumu, citrónové šťávy a můžeme přimíchat ještě kyselejší džem - pár lžiček. Necháme vychladnout. Mezitím si hroznové víno nakrájíme na půlky a smícháme se směsí. Na pečícím papíře vyválíme plát těsta a přeneseme na plech, který je otočený. Tam plníme směsí, nařežeme, poskládáme krokodýla a rádýlkem dekorujeme. Potom potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péct. Nejdřív pečeme 15 min na 200°C a pak snížíme na 170-180°C. Pečeme cca 50 min. až hodinu.

Mezitím si ušleháme šlehačku. Štrúdl necháme vychladnout a servírujeme.



# ŠPALDOVÝ ŠTRÚDL S JABLKY od Pavlíny

*„Štrúdl je klasika snad v každé domácnosti a každá hospodyňka má svůj oblíbený recept, svůj rukopis. Já jsem vyzkoušela spoustu receptů, protože mám ráda špaldovou mouku, tak se ji snažím dávat místo klasické. Baví mě experimentovat a zjednodušovat. Vždyť i naše babičky si vystačily s pár věcmi ze špajzu a dokázaly péct výborně.*

*Můj oblíbený recept je pouze z mouky, zakysané smetany a másla. V zadání je ale upéct závin z listového těsta. Tak jsem si upravila jeden, který jsem si našla v kuchařce. Chuťově byl výborný, a protože je to neutrální těsto, upekla jsem z něj i slaný závin se zelím a uzeným.“*

## **Ingredience:**

### **máslové těsto:**

250 g másla

100 g hladké špaldové mouky

### **vodové těsto:**

75 ml vody

1 žloutek

1 lžice octa

špetka soli

### **náplň:**

strouhanka

strouhaná jablka

cukr

skořice

hrozinky v rumu

pražené ořechy

## **Postup:**

Nejdříve si zpracujeme máslové těsto. Dohromady zpracujeme mouku s máslem a dáme do sáčku do chladna.

Potom si smícháme všechny suroviny na tzv. vodové těsto. Když máme udělaný bochánek, tak si ho vyválíme na obdélník. Tukové těsto si také vyválíme a položíme na obdélník z druhého těsta. Přehneme rohy k sobě a válíme do tenka, aby se vše spojilo. Pak těsto překládáme a stále válíme. Postup opakujeme několikrát, až bude vše zapracované.

Vyválíme si tenký plát, potřeme ho máslem, posypeme strouhankou a navrstvíme strouhaná, či krájená jablíčka. Posypeme cukrem se skořicí, můžeme přidat hrozinky v rumu a ořechy. Zavineme a dáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě na 190°C dozlatova.

Po vychladnutí pocukrujeme práškovým cukrem a servírujeme.

# ŠTRÚDL S VŮNÍ BADYÁNU od Petry

*„Příprava klasického poctivého listového těsta, tak jak ho děláme doma, trvá dva dny. Tento závin bych ráda udělala ze zrychleného těsta ze sádla a trošky piva.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

250 g hladké mouky

125 g voňavého bílého sádla

100 ml piva

### **náplň:**

cca 300 g očištěných a nakrájených

jablek

citrón

50 g strouhanky

cukr krupice

vanilkový cukr

mletá skořice

30 g sekaných mandlí

hrst hrozinek

drcený badyán (dáme i na

dozdobení)

### **na potírání:**

máslo

rum

moučkový cukr

## **Postup:**

Do trouby dáme na 180°C nahřát celokovový hrnec.

Mouku rozdrobíme se sádlem a postupně přiléváme pivo, až se vytvoří krásné nelepivé těsto (lze i v robotu s použitím třecí metly na pomalé otáčky). Těsto rozdělíme na dva díly a na vále na ½ hodiny přikryjeme nahřátým hrncem.

Mezitím připravíme náplň. Opražíme na suchu mandle, oloupeme a nakrájíme jablka, které prokapeme citrónovou šťávou. Přidáme cukr podle chuti, skořici, hrozinky a vše promícháme. Na pánvi na suchu opražíme strouhanku.

Těsto vyválíme dotenka, posypeme strouhankou a položíme náplň. Podhrneme okraje a zavineme. Položíme na plech na pečící papír nebo hnědou pečící fólii. Pomažeme máslem s rumem a dáme péct do vytopené trouby na 180°C cca 30 min. Po upečení ještě lehce přetřeme zbytkem másla s rumem a pocukrujeme.

*Pozn.: Nejsm si jistá, že je tohle postup na listové těsto...*

*Dle vyjádření soutěžícího (viz níže) nebude nejspíš korespondovat ani přímá řeč – historie receptu s výsledným výrobkem.*

### **Vyjádření soutěžícího:**

*Den před pečením mi bylo řečeno, že mi těsto nebude uznáno a tak jsem někde na webu stáhla recept na listové a na poslední chvíli udělala klasické listové. 125 g tuku, 1dl piva, lžička octa, 250 g hladká mouka, špetka soli. Tuk nastrouháme do mouky, zpracujeme všechny přísady v nelepivé těsto a necháme chvíli v ledničce odležet. Pak rozválíme a poklademe náplní, dáváme do trouby při teplotě 200 °C, asi po 10 minutách ztlumíme na 150-180 °C.*

# ŠTRÚDL S JAHODAMI A REBARBOROU od Veroniky

*„Jedno letní odpoledne nás honila mlsná. Přemýšlela jsem, co bych tak mohla upéct. Záhonek jsem měla plný jahod a kousek dál mi rostla rebarbora. Tak jsem vymyslela tento recept. Všem moc chutná a je to příjemná změna od klasické jablčné náplně.“*

## **Ingredience:**

### **drobenka:**

150 g másla  
150 g hrubé mouky  
150 g cukru krupice

### **listové těsto:**

310 g hladké mouky  
250 g másla  
1 vejce  
1 polévková lžíce octa  
1/2 čajové lžičky soli  
voda

### **ostatní:**

600 g rebarbory  
600 g jahod  
500 g listového těsta  
100 g rozdrcených piškotů  
150 g cukru krupice  
2 vanilkové cukry  
2 lžíce skořicového cukru  
70 g mandlí  
2 žoutky na potřeni  
šlehačka

## **Postup:**

Do odměrky vyklepneme vejce a rozmícháme vidličkou. Přidáme ocet a sůl a dolejeme ledovou vodou do celkového množství 150 ml.

Do prosáté mouky nastrouháme na velké slze dobře vychlazený tuk a do směsi tuku s moukou postupně na vále zapracujeme velkým nožem tekutou složku a rychle rukama, ne moc důkladně, vypracujeme těsto.

Těsto necháme odpočinout v chladu a posléze je vyválíme a zpracujeme.

Rebarboru oloupeme a nakrájíme na špalíčky (asi 2 cm). Omyjeme jahody, osušíme, zbavíme stopek a nakrájíme na čtvrtky.

Listové těsto vyválíme do obdélníkového tvaru a doprostřed nasypeme rozdrcené piškoty. Přidáme rebarboru a jahody, posypeme cukrem, vanilkovým cukrem, skořicovým cukrem a nakonec dáme plátky mandlí.

Jednu stranu těsta přehneme přes náplň a potřeme žoutky. Přes těsto přehneme druhou část těsta a znovu potřeme žoutkem. Po celé délce ho jemně propíchneme vidličkou a povrch závinu posypeme hotovou drobenkou.

Dáme péct do rozehřáté trouby na 200°C a pečeme dozlatova.