



WYMARZONE JESIENNE CIASTO

STRUDEL Z JABŁKAMI (Apfelstrudel)

S Ł O D K O Ś C I

Zaraz po tym jak przyjechałam do Austrii, zostałam zaproszona przez kolegę cukiernika na pokaz Apfelstrudel w jednym z najpiękniejszych zamków w Wiedniu - Schönbrunn. To chyba zrozumiałe, że przeżycie to zostało w moim serduchu głęboko - na tyle, że zabierałam tam większość gości, którzy mnie odwiedzali. Nigdy jednak nie miałam odwagi by sama stanąć na wysokości zadania i spróbować przygotować go samodzielnie. To moja pierwsza próba, ale muszę powiedzieć, że smak wyszedł obłędny. Karmelizowane jabłka, maślano-migdałowa kruszonka pachnąca cynamonem... Idę tutaj na łatwiznę i użyłam gotowego ciasta kruchego. Ten przepis jest zatem błyskawicznym rozwiązaniem na idealne jesienne ciasto.



CZAS
PRZYGOTOWANIA

20 MINUT



CZAS
PIECZENIA

45 MINUT

W Y M A R Z O N E J E S I E N N E C I A S T O
S T R U D E L Z J A B Ł K A M I
(A P F E L S T R U D E L)

S K Ł A D N I K I

4-5 jabłek
sok z połowy cytryny
skórka otarta z połowy cytryny
80 g bułki tartej
60 g mielonych migdałów
1/3 szklanki cukru trzcinowego
1 łyżka cynamonu
100 g masła
1 ryza gotowego ciasta kruchego

P R Z Y G O T O W A N I E

- Piekarnik rozgrzej do 180 stopni C.
- Otrzyj skórkę z cytryny i odstaw na bok.
- Jabłka obierz i pokrój na plasterki. Polej je sokiem wyciśniętym z połowy cytryny.
- Na suchej patelni upraż bułkę tartą i migdały. Doda to niesamowitego aromatu. W tym samym czasie roztop masło. Gdy masło będzie już roztopione a bułka z migdałami złota, wymieszaj je razem. Dodaj otartą skórkę z cytryny.
- Cukier wymieszaj z cynamonem i dodaj do owoców. Następnie dodaj bułkę z orzechami i masłem i jeszcze raz wymieszaj.
- Na ściereczce rozwiń ciasto i rozciągnij je tak, by było bardzo cienkie.
- Owoce ułóż na środku ciasta. Zwiń jedną końcówkę ciasta na owoce i następnie za pomocą ściereczki zroluj strudel. Wierzch posmaruj odrobiną masła.
- Wstaw do piekarnika i piecz przez 45 minut. Wierzch powinien być złoty.
- Strudel podawaj posypany cukrem pudrem w towarzystwie gałki lodów waniliowych.

PS. W oryginalnym przepisie w grę wchodzi jeszcze rodzynki za którymi ja nie przepadam. Jeśli je lubisz zalej garścią wrzątkiem na czas kiedy przygotowujesz jabłka. Gdy jabłka będą już obrane i pokrojone odcedź rodzynki i dodaj je do owoców. Smacznego <3

Jeśli będziesz przygotowywać strudel z jabłkami (Apfelstrudel) z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:

#kropipi

#platki_z_mlekiem_foodblog.

Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.

Smacznego