

## JABOLČNI ZAVITEK (ŠTRUDELJ)



Sestavine:

- listnato testo, ki ga lahko kupimo v trgovini
- jabolka, češnje, mak, ...
- rjavi sladkor
- začimbe za zavitek (cimet, vaniljev sladkor, klinčki, limonina lupinica, ...)
- 150 g masla
- drobtine za češnjev zavitek
- 
- sladkor v prahu za posip

Pri sestavinah nisem namerno napisala količin, ker eni imajo radi bolj obložene, drugi manj, tretji z različnimi dodanimi kremami, polivkami. Kot sem že napisala, za zavitek ne rabimo komplicirati, ker bo tudi čisto navaden zavitek, ZAVITEK, če bodo le sestavine in začimbe prave oz. take ki so vam všeč.



Maslo stopimo in testo razgrnemo na krpi. Kar vso testo damo na krpo, ki je na rabimo vlažiti kot piše na ovitku. Na testo kanemo žličko masla in ga nežno, z dlanmi, lepo porazdelimo po testu.

Jabolka naribamo direkt na testo. Jaz po navadi naribam 1,5 do 2 srednje veliki jabolki na eno testo. Nikoli ne ribam jabolk vnaprej, niti jih ne olupim. Sploh, če so domača. Tako vedno vem, koliko je tista prava količina. Jabolka razporedim po testu, tako, da je zgornja 1/4 testa prazna. Prazna pustimo tudi robova ob straneh - cca. 1 cm na vsaki strani.



Po jabolkih enakomerno potrosimo 2 žlici rjavega sladkorja in vaniljev sladkor z delčki vanilije. Potem pa po želji dodamo cimet ali mix začimb za jabolčni zavitek, lupinico limone ...

Po jabolkih lahko potrosimo tudi mleti mak, če nam je všeč.



Zavitek zavijemo. Ker je testo kupljeno, ga boste zelo lepo zvili samo z rokami oz. si ne rabite pomagati s krpo.

Zavitke odlagamo na pekač pokrit s peki papirjem. Zavitke na pekač vedno odlagamo z zavitim robom navzdol.

Na pekaču zavitke premažemo z maslom. Malo masla naneseemo tudi na notranjost roba zavitka, ga zlepimo in spodvihamo, da nam sok sadja ne bo uhajal ven.

Še enkrat: zaviti rob testa naj bo spodaj!



Zavitek pečemo v ogreti pečici približno pol ure na 180 stopinj.



Pečene zavitke pokrijemo s krpo in jih pustimo par minut, da se odpočijejo.

Posipamo s sladkorjem v prahu, razrežemo in postrežemo.