



## JERNEJ KITCHEN

# BOŽIČNI ŠTRUDELJ

*Božični štrudelj je prazničen, slasten in poln krasnih dobrot, kot so: jabolka, hruške, oreščki, suho sadje, čokolada in piškoti.*

ZA	12	OSEB
PRIPRAVA	30	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 20 MINUT

### BOŽIČNI ŠTRUDELJ

80 g mletih keksov Plazma

50 g sladkorja

začimbe: 1/2 žličke ingverja v prahu, 1/4 žličke pimenta v prahu, 1 žlička cimeta v prahu

100 g suhega sadja (marelice, slive, rozine)

80 ml ruma

120 g masla

1 mandarina

400 g svežega vlečenega testa

6 jabolk (Gala ali Idared)

6 hrušk (Viljamovka ali Abata)

1 žlica vanilin sladkorja

2 žlici mešanih oreškov (orehi, lešniki, mandlji, pistacije)

12 Plazma keksov

100 g temne čokolade

### TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

kozica

lupilec

Oglas

### PRIPRAVA PIŠKOTNE MEŠANICE

V manjši skledi premešamo mlete kekse Plazma, sladkor, ingver, piment in cimet. Postavimo na stran do uporabe.

### PRIPRAVA SUHEGA SADJA

V manjšo kozico damo grobo sesekljane suhe marelice, slive in rozine. Prelijemo z rumom in pristavimo na zmeren ogenj. Zavremo in kuhamo dve do tri minute. Odstavimo z ognja in postavimo na stran.

### PRIPRAVA MASLA

V manjšo kozico damo maslo pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da se maslo stopi. Odstavimo z ognja in dodamo sok ene mandarine.

### PRIPRAVA SADJA IN OREŠČKOV

Jabolka in hruške olupimo, odstranimo pečke in jih nastrgamo. Damo v večjo skledo in dodamo vanilin sladkor, odcejano suho sadje in sesekljane oreščke. Premešamo in postavimo na stran. Kekse Plazma in čokolado grobo sesekljamo.

### PRIPRAVA ŠTRUDLA

Vlečeno testo vzamemo iz embalaže. Dva lista testa položimo na čisto kuhinjsko krpo, tako, da ju zamaknemo in se prekrivata približno 10 centimentrov. Testo radodarno premažemo z maslom in polovico testa posujemo s četrtino mešanice mletih keksov in sladkorja (korak 1) enakomerno razporedimo čez polovico testa. Čez piškote enakomerno razporedimo četrtino pripravljene sadja. Nato posujemo še s četrtino Plazma keksov in čokolade. Preostale sestavine uporabimo za ostale zavitke. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. Večji pekač 25 cm x 30 cm

strgalo  
pekač 25 cm x 30 cm  
papir za peko

obložimo s papirjem za peko.

### ZVIJEMO V ŠTRUDELJ

Testo zavijemo tako, da začnemo zvijati pri krajšem robu. Zavijemo v tesen zavitek. Skrajna robova s prsti dobro stisnemo, da se tesno zaprejo, da nadev med peko ne bi uhajal ven. Zavitek previdno položimo na večji pekač obložen s papirjem za peko. Ponovimo postopek tako, da dobimo štiri manjše zavitke. Vse premažemo s preostalim stopljenim maslom.

### PEČENJE

Pečemo v ogreti pečici na 180 °C, približno 50 - 60 minut, oziroma toliko časa, da se testo zlato rjavo in hrustljivo zapeče. Pečene zavitke pustimo na pekaču vsaj 30 minut, da se rahlo ohladijo, nato posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.