



## JERNEJ KITCHEN

# JABOLČNI ZAVITEK (ŠTRUDELJ)

*Jabolčni zavitek, ki navduši z vso svojo slastnostjo. Krhko vlečeno testo in bogat jabolčni nadev z rozinami ter oreščki.*

ZA	2	JABOLČNA ZAVITKA
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	60	MINUT

### TESTO ZA JABOLČNI ZAVITEK

#### 1 [Preprosto vlečeno testo](#)

### NADEV ZA JABOLČNI ZAVITEK

sok dveh limon

2 kg jabolk

20 g masla

30 g sladkorja (za mešanico z drobtinami)

20 g mletih orehov ali mandljev

80 g drobtin

50 g rozin

3 žlice ruma

50 g stopljenega masla

1 žlica mletega cimeta

1/4 čajne žličke mletega pimenta

30 g svetlega rjavega sladkorja (Light Muscovado)

20 g sladkorja

domača vanilijeva omaka

### TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

kuhinjski nož

[odstranjevalec pešk](#)

### PRIPRAVIMO VLEČENO TESTO

Najprej pripravimo vlečeno testo. V kolikor boste pripravljali vlečeno testo po najinem receptu, preprosto kliknite na sestavino na levi in sledite navodilom. Uporabite lahko tudi testo kupljeno v trgovini, a je domače boljše, bolj krhko in bolj okusno.

### NAREŽEMO JABOLKA

Večjo skledo napolnimo s hladno vodo. Dodamo sok ene limone. Jabolka pod tekočo vodo dobro umijemo. Z odstranjevalcem pešk odstranimo sredico jabolk. Jabolka olupimo in jih damo v skledo z vodo, da ne oksidirajo. Vsako jabolko narežemo na četrtine, četrtine pa potem na tanke rezine. Narezana jabolka pokapljamo s sokom limone, da preprečimo oksidacijo.

### PREPRAŽIMO SLADKOR, OREŠČKE IN DROBTINE

Na zmeren ogenj pristavimo ponev z maslom. Dodamo sladkor, mlete orehe ali mandlje in drobtine. Pražimo približno 5 minut, da drobtine in mandlji postanejo zlato - rjave barve in lepo zadišijo. Redno premešamo.

### ROZINE IN RUM

V ločeni skodelici premešamo rozine in rum. Pustimo, da se rozine napojijo, približno 10 minut. V manjši skodelici pa premešamo tako rjavi kot navaden sladkor.

### TESTO RAZVALJAMO IN NADEVAMO

Testo razvlečemo na velikost približno 120 cm x 75cm. Debelejši rob testa z nožem obrežemo. Raztegnjeno vlečeno testo premažemo s stopljenim maslom. Mešanico rjavega in belega sladkorja ter mešanico prepraženih drobtin z rokami razporedimo čez 1/4 testa, pričnemo na daljši stranici roba (kot

ponev  
skodelica  
kuhinjski čopič  
večji pekač  
papir za peko

prikazano na fotografiji spodaj). Jabolka razporedimo po sredini sladkorja in drobtin. Potresemo z odcejanimi rozinami, cimetom in pimentom.

#### NASVET

Na krajši strani testa pustimo 5 cm prostora, da med zvijanjem nadev ne bo uhajal iz zavitka.

#### ZAVITEK ZVIJEMO IN SPEČEMO

S pomočjo prta testo po daljši strani tesno zvijemo. Zvijati pričnemo tam, kjer je nadev. Skrajna robova s prsti dobro stisnemo, da se tesno zaprejo, da nadev med peko ne bi uhajal ven. Ostanke testa na robu odrežemo. Zavitek previdno položimo na večji pekač obložen s papirjem za peko. Premažemo s stopljenim maslom. Pečemo v ogreti pečici na 190 °C približno 50-60 minut, oziroma toliko časa da se testo zlato rjavo in hrustljivo zapeče. Pečen jabolčni zavitek pustimo na pekaču vsaj 30 minut, da se rahlo ohladi.

#### NASVET

Z rokami zavitek rahlo privzdignemo vzdolž dolžine, na ta način jabolka enakomerno razporedimo po celotnem zavitku.

Tako dobimo lep in enakomerno debel zavitek.

Zavit zavitek po želji na polovici zajamemo s kazalcem in palcem, stisnemo in dobro potresemo tako, da se jabolka razporedijo na obe strani. Testo dobro stisnemo da se sprime. Prerežemo z nožem. Tako dobimo dva zavitka, ki ju lažje postavimo na pekač.

#### POSTREŽEMO

Jabolčni zavitek narežemo na poljubne rezine, posujemo s sladkorjem v prahu in poljubno postrežemo s sladko smetano ali [domačo vaniljevo omako](#). Jabolčni zavitek hranimo na sobni temperaturi ali v hladilniku do tri dni.