

JABLKOVÉ UZLÍKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

250 g měkký tvaroh
360 g polohrubá mouka
250 g Hera nebo máslo

Náplň:

1 lžička mletá skořice
4 ks jablko
2 lžíce cukr krupice

Na obalení:

Cukr moučka, mletá skořice



POSTUP:

Připravíme těsto z uvedených surovin. Vypracujeme do hladkého nelepivého bochánku. Pokud se těsto lepí, přidáme po lžičce polohrubou mouku, až je těsto nelepivé a vláčné. Těsto dáme do chladu odpočinout.

Jablka oloupeme a zbavíme jadřinců. Nakrájíme jablka na malé kousky nebo nahrubo nastrouháme. Do jablek přidáme dvě lžíce cukru, jednu lžičku skořice a vše promícháme.



Vychlazené těsto rozdělíme na 32 dílků. Z každého dílku v ruce vytvoříme kulatou placku, na kterou vložíme lžičku jablečné směsi. Okraje spojíme dokola k sobě tak, že vznikne malý uzlík. Jablkové uzlíky pokládáme na pevicím papíře vyložený plech a vložíme do předem vyhřáté trouby. Pečeme 25 minut při teplotě 180°C.



Jablkové uzlíky po vychladnutí obalíme v moučkovém cukru se skořicí a můžeme podávat.