

Ernstbrunnerský jablečný moučník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 1

3489 kalorií , **147 g** cukrů , **133 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/ernstbrunnersky-jablkovy-moucnik>

Příprava

Mouku smícháme s kypřícím práškem, moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme vejce, změkklé máslo, lžíci mléka a zpracujeme hladké těsto, které necháme 30 minut chladit. Mezitím si oloupeme jablka a nakrájíme je na tenké plátky. Do hrnce dáme lžíci másla, přidáme nakrájená jablka, med, skořici, rum a rozinky a chvíli vše podusíme skoro doměkka. Připravíme krém: z 250 ml mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink, stáhneme ho z ohně, vmícháme žoutky a do ještě horkého vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto vyválíme na 3 mm silnou placku, pomocí válečku ho opatrně přeneseme na menší plech, propícháme ho na několika místech vidličkou a při 200°C ho asi 10 minut necháme péct. Těsto nesmí zhnědnout. Předpečené těsto vyndáme z trouby, potřeme ho podušenými jablky a navrch rozetřeme připravený krém. Povrch posypeme mandlovými lupínky, které můžeme nasypat i na jablka pod krém. Plech vrátíme do trouby a ještě asi 20-25 minut dopékáme. Moučník necháme před podáváním dobře vychladit.

Ingredience

- Těsto: 250 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- 120 g másla
- 80 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 vejce
- 1 lžíce mléka
- Náplň: 800 g jablek
- 5 lžic medu
- 2 lžičky skořice
- 2 lžíce rumu
- 50 g rozinek
- Krém: 250 ml mléka
- 1/2 sáčku vanilkového pudinkového prášku
- 50 g cukru krupice
- 2 vejce
- na posypání hrst mandlových lupínků
- 2 lžíce rumu
- 1 lžíce másla

Kategorie

Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Moučník

