

# Štrúdl s vůní badyánu

„Máme rádi klasiku. Horká jablka a vůni koření.”

## Těsto

I. Vodánek  
420 g hladké mouky  
215 g studené vody  
20 g másla  
6 g soli

II. Máslová kostka  
250 g másla  
75 g hladké mouky

## Náplň

300 g očištěných a nakrájených jablek  
30 g nasucho opražených sekaných mandlí  
1 ks citrónu (vymačkanou šťávou zaliji nakrájená jablka)  
25 g cukru krupice (podle chuti a kyselosti ovoce)  
1 ks vanilkového cukru  
hrst hrozinek máčených v rumu  
drcený badyán, skořice, hřebíček  
25 g nasucho opražené strouhanky  
1 lžíce másla

## Na dokončení

moučkový cukr  
hvězdičky badyánu

Všechny ingredience na vodánek zpracujeme v hladké nelepivé těsto, zabalíme do folie a necháme v lednici chvíli odpočinout.

Mezitím si rychle a krátce zpracujeme suroviny na máslovou kostku. Mezi dvěma archy pečicího papíru si máslovou kostku rozválíme na čtverec o výšce 1 cm. Následně rozválíme i vodánek a připravený máslový čtverec do vodánku pečlivě zabalíme. Poté celé těsto rozválíme a překládáme na 5 vrstev. Těsto necháme odpočinout a celý postup opakujeme nejméně třikrát.

1 díl připraveného a vychlazeného těsta si vyválíme, posypeme opraženou strouhankou, pokapeme rozpuštěným máslem a poklademe náplní, smíchanou z ostatních uvedených surovin. Závin přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v rozehřáté troubě na 180 °C asi 30 minut do zlatova.

## Poznámky

Množství těsta je na 3 ks štrúdlu. Z menšího množství se listové těsto hůře dělá. Zbytek těsta, které nepoužiji, zamrazím pro příště.

Do štrúdlu vybírám odrůdy jablek, která jsou kyselá a pevná. Doporučuji jablka krájet na plátky, při strouhání totiž pustí moc šťávy.

Použitý badyán štrúdl krásně provoní.









