

Jablečné recepty

z Jablečných slavností 2007-2009



Perník s jablky (Marcela Penčáková)

Těsto:

3 - 4 jablka
300 g hladké mouky
200 g cukru krupice
100 g medu
2 vejce
2 lžíce rumu
8 lžic mléka
1 prášek do perníku

Poleva:

200 g moučkového cukru
šťáva z 1 citronu
voda
potravinářská barva červená



Jablka oloupeme a nakrájíme na malé kostky. Cukr, med a vejce vyšleháme do husté pěny. Potom přidáme rum a mléko, prosetou mouku a prášek do perníku. Všechno lehce smícháme a přidáme jablka. Pečeme v předehřáté troubě na 150 °C asi 30 minut.

Po vychladnutí potřeme moučník polevou.

Moučkový cukr, šťávu z citronu a vodu utřeme na hladkou polevu a dobarvíme potravinářskou barvou.

Jablková buchta (Marcela Penčáková)

450 g jablek – nastrohat
250 g cukru krystal
300 g hrubé mouky
2 vejce
90 g ořechů nebo rozinek
1 prášek do pečiva



Večer jablka nastroháme a promícháme s cukrem a necháme odležet.

Do jablek zamícháme hrubou mouku, vejce, ořechy nebo rozinky a prášek do pečiva.

Tvarohový jablečný koláč (Slámová Stanislava)

250 g tvarohu
200 g cukru moučka
200 g hery
4 vejce
1 prášek do pečiva
250 g hladké mouky
3 nastrohaná střední jablka
Drobenka: 70 g másla, 70 g cukru
moučka, 150 g hrubé mouky



Tvaroh, cukr, heru a vejce utřeme. Mouku smícháme s práškem do pečiva a vmícháme do tvarohové směsi. Těsto rozetřeme na vymazaný, moukou vysypaný plech. Poklademe ho nahrubo nastrohanými jablky a posypeme připravenou drobenkou. Pečeme v troubě 180 °C. Po vychladnutí posypeme koláč cukrem a polijeme čokoládou.

Nadívaná jablíčka v listovém těstě (Machů Marie)

8 menších vyzrálých jablek
1 listové těsto
50 g čokolády na vaření
50 g oříšků
hladká mouka na vál
vejce na potřetí
moučkový cukr na posypání
smotky celé skořice



Jablka rozkrojíme, kulatou lžičkou vykrojíme jadřince a odstraníme stopky a okvětníky. Oříšky nasekáme a smícháme s nalámanou čokoládou. Směsí naplníme otvory v jablečných půlkách. Na pomoučeném válu rozválíme listové těsto a rozdělíme na 16 dílů. Jablka do nich zabalíme, přeneseme je na plech vyložený pečicím papírem a povrch potřeme rozšlehaným vejcem. Místo stopek vtiskneme do těsta kousky skořice. Pečeme 10 minut při 190 °C . Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Hraběňčin štrůdl (Machů Monika)

1 hera
4 žloutky
120 g cukru
450 g hladké mouky
½ prášku do pečiva
skořice
ořechy
rozinky
jablka
4 bílky
160 g cukru



Zaděláme těsto, 1/3 těsta odkrojíme a dáme do mrazáku. Zbylé těsto vyválíme a rozprostřeme na vymazaný a vysypaný plech, pokryjeme nastrouhanými jablky, posypeme skořicí, sekanými ořechy a rozinkami. Z bílků vyšleháme sníh, přidáme cukr, směs rozprostřeme na jablka. Na povrch nastrouháme zbylé těsto z mrazáku. Pečeme do růžova.

Kakaový koláč s jablky (Dostálová Eva)

80 g rozpuštěné máslo
200 g mletý cukr
2 ks vejce
2 lžíce kakaa
2 lžíce rumu

Ušleháme.

Přidáme:
300 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
300 g jablek, nakrájených na plátky



Pomalou pečeme.
Po vychladnutí můžeme polít rumovou polevou.

Jablečné muffiny (Zdeněk Spáčil)

1,5 hrnku polohrubé mouky
0,5 hrnku cukru krupice
1 lžička prášku do pečiva
1 lžička citronové nebo pomerančové kůry
1 vejce
100 ml mléka
100 ml oleje
2 jablka



Postup:

V jedné misce smícháme všechny sypké suroviny a na drobné kousky nakrájená jablka. Ve druhé misce rozmícháme tekuté suroviny. Nakonec smícháme dohromady, netřít, jenom rychle zhruba promíchat. Těsto dáme do košíků nebo do důlků na plechu. Pečeme 20 minut při 200 °C.

Jablečný dort (Malcová Věra)

Suroviny:

250 ml oleje
175 g cukru
3 vejce
175 g hladké mouky
1,5 čajové lžičky prášku do pečiva
1,5 čajové lžičky sody
¾ čajové lžičky soli
1,5 čajové lžičky mleté skořice
50 g sekaných ořechů
150 g strouhaných jablek
1 zakysaná smetana
špetka muškátového květu



Náplň:

175 g lučiny
250 g másla
225 g mletého cukru

Postup:

Přehřejte troubu na 180 °C. Vymažte 2 dortové formy a vyložte pečícím papírem. Smíchejte olej a cukr v míse a dobře vyšlehejte. Postupně přidávejte vejce a vždy dobře šlehejte.

Prosejte mouku, prášek do pečiva, sodu, skořici a muškátový květ a dobře promíchejte. Postupně přidávejte do směsi cukru a oleje, promíchejte, přidejte nastrouhaná jablka, sekané ořechy a zakysanou smetanu.

Směs rozdělte na 2 poloviny a pečte v připravených formách. Na náplň smíchejte potřebné ingredience a směs musí být hladká. S připravenou náplní slepte části dortu a zbytek použijte na boční a povrch dortu.

Kakaové řezy s tvarohem a jablky (Malcová Hedvika)

Těsto:

300 g hladké mouky
50 g cukru krystal
50 g kakaa
1 prášek do pečiva
120 g Hery
1 vejce

Náplň:

2 tvarohy
2 vejce
2 dl mléka
 $\frac{3}{4}$ hrnku cukru

Na posypání:

4 nhrubo nastrohaná jablka
skořicový cukr
rozinky
mandlové lupínky
kokosové lupínky
rum



Postup:

Smícháme sypké přísady (mouka, cukr, kakao, prášek do pečiva), přidáme heru a vejce. Krátce promneme mezi prsty na žmolenku.

Vsypeme do pekáče velikosti 30x40 cm vyloženého papírem na pečení.. Ušleháme tvarohy s mlékem, cukrem a vejci. Nalijeme na žmolenku. Posypeme jablky, skořicovým cukrem, rozinkami, mandlemi a kokosem. Pokapeme rumem. Pečeme při teplotě na 170 °C cca 20 minut. Po upečení necháme vychladnout a až poté krájíme.

.

Jablečné řezy (Janotová Marta)

600 g polohrubé nebo hladké mouky
200 g mletého cukru
160 g tuku, nejlépe máslo
2 vejce
1 prášek do pečiva
6 - 8 lžic mléka (lepší je smetana)
vanilkový cukr
citronová kůra



Uděláme těsto, rozdělíme na 2 části. necháme odpočinout na 2 hod.

Plech vymastíme a vysypeme moukou. (Lepší je dát na pečící papír.)

Jeden díl vyválíme a dáme na plech. Na tento plát dáme rozpečená jablka (cukr, vanilkový cukr, skořice, nasekané ořechy). Vyválíme druhý plát a položíme nahoru.

Pečeme přibližně na 200 °C až to začne růžovět.

Na menší plech je možné dělat z poloviční dávky. Nahoře posypeme cukrem. Krájíme až po vychladnutí.

Buchta z listového těsta s piškoty, jablky a pudinkem (Šlahorová Lenka)

1 listové těsto
2 balení piškotů
1,5 kg strouhaných jablek
skořice
cukr
2 x vanilkový cukr
1l mléka
3x vanilkový pudink



Postup:

Na suchý plech položíme polovinu rozváleného listového těsta. Na ni naskládáme piškoty, na piškoty strouhaná jablka. Ta posypeme skořicí a vanilkovým cukrem. Jsou-li jablka kyselejší, přidáme ještě trochu cukru krystal. Na jablka nalijeme horký pudink. Na pudink položíme druhou polovinu listového těsta, přimáčkneme okraje. Horní vrstvu listového těsta propíchneme před pečením vidličkou, aby se nenařezalo.

Pečeme na 160°C.

Dobrou chuť!

Křehké snění (Jarolímová M.)

Přísady:

- košíčky z lineckého těsta
- zakysaná smetana, tvaroh, med, vanilkový cukr
- čokoláda na vaření
- jablka, nasekané nebo mleté oříšky, mandle, rozinky, vanilkový pudink, cukr, voda, citron, skořicový cukr



Postup:

Upečeme košíčky z lineckého těsta. Smícháme zakysanou smetanu s tvarohem a medem, přidáme trochu vanilkového cukru, promícháme a dáme do ledničky.

Ve vodní lázni rozpustíme 120 g 100% tuku a 250 g čokolády na vaření.

Jablka oloupeme, vykrojíme jadřinec a nakrájíme na drobné kostičky. Ořechy a mandle nasekáme. Jablka vložíme do hrnce, přidáme asi ¼ l vody, cukr, skořicový cukr, kousek citronu, trochu vanilkového cukru a povaříme asi 10 minut.

Rozmícháme vanilkový pudink asi ve ¼ l vody a přidáme spolu s ořechy, mandlemi a rozinkami do jablečné směsi a vaříme asi 5 minut do zhoustnutí (jako pudink).

Na dno košíčků dáme rozpuštěnou čokoládu a necháme ztuhnout. Na čokoládové dno přidáme směs ze zakysané smetany a tvarohu. Zalijeme jablečnou směsí, dozdobíme mandlemi nebo oříšky.

Šátečky s jablečnou pěnou (Eliška Kundratová)

Těsto:

450 g hladké mouky
250 g 100% tuku
1 vejce
1 sklenka studené vody

Náplň (ušleháme za studena):

350 g cukru
250 g strouhaných jablek
2 bílky

Vyválíme těsto, rozkrájíme plát na čtverečky 10x10 cm, natočíme na trubičky a upečeme.



Jablečný chlebíček (Ludmila Hložková)

400 g jablek
70 g dětské krupice
3 vejce
150 g moučkového cukru
50 g strouhanky
20 g kakaa
1 vanilkový cukr
bílková poleva na ozdobu



Obrácený koláč (kuchařky Kundratovy)

Těsto:

250 g hladké mouky
125 g másla
1 vejce
špetka soli
trochu mléka

Přísady:

4 - 5 velkých jablek
100 g cukru
50 g rozinek

Vymažeme formu máslem, vysypeme cukrem, naskládáme jablka, rozinky, posypeme cukrem. Na 15 min dáme do vyhřáté trouby (180 °C). Zpracujeme těsto, vyválíme do tvaru formy, položíme na vychladlá jablka do formy a pečeme 20 min na 180 °C.



Jablečné perníkové řezy (Alena Bartošová)

Těsto:

2 hrnky polohrubé mouky
½ hrnku cukru krupice
2 vejce
2 kelímky bílého jogurtu
½ balení Hery (rozehřáté)
10 větších jablek
1 prášek do perníku
špetka skořice
drobenka dle potřeby (cukr, máslo, mouka)



Postup:

V míse smícháme cukr, vejce a rozehřátou heru, přidáme mouku, jogurt a prášek do perníku. Vše smícháme a těsto nalijeme na moukou vysypaný plech. na těsto nastrouháme jablka, posypeme skořicí a drobenkou. Dáme do vyhřáté trouby péct na 180 °C asi na 35-45 minut.

Buchta s jablky (Alena Bartošová)

Těsto:

2 vanilkové pudinky
1 litr mléka
4 vanilkové cukry
7 vajec
200 g polohrubé mouky
200 g krupicového cukru
200 g másla
1 prášek do pečiva
špetka soli
citronová kůra
6 - 8 jablek
skořice



Postup:

Uvaříme 2 vanilkové pudinky + litr mléka + 3 žloutky + 3 vanilkové cukry a dáme vychladnout. Ušleháme 4 vejce, vanilkový cukr, krupicový cukr a špetku soli. Za stálého šlehání po částech přilijeme rozpuštěné máslo. Postupně přidáváme polohrubou mouku s práškem do pečiva a citronovou kůru. Ušleháme sníh ze 3 bílků a vmícháme do vychladlého pudinku. Na vymaštěný a moukou vysypaný plech nalijeme těsto, na to dáme pudink, poklademe rozkrájenými nebo nastrouhanými jablky, posypeme skořicí a pečeme na 200 °C.

Smetanovo-jablečný koláč

130 g cukru
130 g másla
2 vejce
260 g hladké mouky
1 kg jablek
2 sáčky vanilkové cukry
0,25 l mléka
350 g zakysané smetany
2 žloutky
trocha mandlových lupínků



Cukr, máslo, vejce, trošku vody a mouku uhněteme a necháme chvíli v lednici odpočinout. Jablka oloupeme a zbavíme jadřinců.

Těstem vyložíme formu o průměru 26 cm a na dno rozložíme čtvrtky jablek. Podle návodu připravíme z pudinkového prášku a mléka pudink a přimícháme do něj smetanu a žloutky. Necháme trochu vychladnout a nalejeme do formy na čtvrtky jablek. Posypeme mandlovými lupínky a pečeme v troubě při teplotě 175 °C.

Linecké košíčky s rybízem a jablky

Těsto:

200g hladké mouky
100g měkkého másla
1 vejce
1 vanilkový cukr
špetka soli

Náplň:

6 jablek
100g cukru
1 lžíce maizeny
15g másla
2 lžičky citronové šťávy
5 lžic rybízu



Mouku, sůl, cukr a nahrubo nakrájené máslo a vejce rychle promícháme a rukama opláchnutýma studenou vodou hmotu důkladně zpracujeme na hladké těsto.

Uděláme bochánek, zabalíme do folie a vložíme na 30 min do ledničky. Oloupané jablka zbavíme jadřinců, nakrájíme na kousky. Pokapeme je citronovou šťávou, posypeme maizenou, cukrem a promícháme s rybízem.

Připravíme si 12 formiček na košíčky, těsto vyválíme na plát asi 3mm silné, nakrájíme si kolečka asi o 2cm větší než formičky. Těstem košíčky vyložíme, okraje těsta zarovnejeme o okraje formiček. Jablkovou směs rozdělíme na těsto a nahoře dejte vločky másla. Připravené košíčky pečte v troubě, vyhřáté na 200 °C asi 5 min, potom teplotu zmírněte na 170 °C a dopečte dozlatova.

Kokosovo-jablečné řezy

Suroviny:

5 vajec
4 lžíce cukru
6 lžic polohrubé mouky
½ prášku do pečiva

Jablečná náplň:

1 kg jablek
5 lžic rumu
3-4 lžíce cukru (záleží na
sladkosti jablek)
Skořice
1 velký sáček piškotů

Kokosová náplň:

3 kelímky zakysané smetany
1,5 dcl mléka
trochu cukru
100g kokosové moučky

Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme mouku s práškem do pečiva a ušlehaný sníh. V předehřáté troubě upečeme v hlubokém plechu. Oloupaná jablka podusíme, přidáme rum, skořici a cukr. Vychladlé zahustíme trochou podrcených piškotů. Kokosovou moučku povaříme v mléce, vychladlou zamícháme se zakysanými smetanami a osladíme. Upečený piškot potřeme pikantní zavařeninou, poté potřeme jablečnou náplní. Na ni pokladem těsně vedle sebe piškoty a na ně rozetřeme kokosovou náplň. Poprášíme kakaem.
Dáme vychladit do druhého dne do ledničky.



Šátečky s jablečnou náplní

300g hladké mouky
1/8 l mléka
250g tuku
2 žloutky
20g kvasnic
2 kostky cukru
špetka soli



Dobře vypracujeme těsto a hned děláme. Rozválíme na tenký plát a rozdělíme na čtverečky a plníme náplní. Šátečky potřeme vejcem a necháme ½ hodiny odpočinout na plechu.

Náplň:

Oloupaná jablka zbavíme jadřinců, nastrouháme na hrubo, podusíme na másle s kouskem skořice a cukrem. Když je náplň dostatečně hustá sejmem z plotýnky a vyjmem skořici a přisladíme cukrem. Necháme vychladnout a plníme.

Jablečný koláč z oplatek Be-Be

Be-be sušenky -3 balíčky
200 g másla
150 g mletého cukru
¼ l mléka
1 vanilkový pudink
¾ kg jablek
vlašské ořechy
rozinky
skořice
cukr krupice



Jablková náplň:

Jablka oloupeme a zbavíme jadřinců, nakrájíme na malé kousky a dusíme je do měkka. Nakonec přidáme rozinky, cukr podle chuti, skořici, nasekaná jádra vlašských ořechů.

Vanilkový krém:

Změklé máslo utřeme s cukrem, z mléka a pudinku uvaříme pudink a po vychladnutí přimícháme k máslu.

Formu vymastíme máslem nebo vyložíme alobalem. Na dno vyskládáme be-be sušenky a potřeme ½ vanilk. krému a naskládáme druhou vrstvu be-be sušenek a potřeme vychladlou jablečnou náplní. Poté potřeme druhou polovinou krému a naskládáme be-be sušenky. Koláč dáme vychladnout na několik hodin, nejlépe přes noc do ledničky.

Štrúdl od maminky

500g hladké mouky
250g 100% tuku
1 vejce
¼ l mléka
trocha soli



Ze všech surovin uděláme těsto (tuk nastroháme). Těsto rozdělíme na 6 dílů, každý díl vyválíme, posypeme strouhankou, přidáme nahrubo nakrájená jablka (i se slupkou). Posypeme moučkovým, skořicovým a vanilkovým cukrem a nasekanými ořechy. Nakonec ještě jednou posypeme strouhankou. Těsto přeložíme, potřeme rozpuštěným máslem a pečeme v troubě na 220°C.

Řezy s jablečným tvarohem

Těsto:

½ prášku do pečiva

4 lžíce mléka

1 vejce

180g másla

70g cukr moučka

300g hladká mouka

Náplň:

100g cukr moučka

250g měkký tvaroh

1 vejce

300g struhaná jablka

Na potření :

1 vejce

Podle potřeby:

tuk na vymazání

hrubá mouka na vysypání



Mouku prosejeme s práškem do pečiva, přidáme cukr, na kousky nakrájené máslo. Vejce si rozklepneme a na těsto. Použijeme pouze žloutek rozšlehaný v mléce, vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do folie a necháme v lednici hodinu rozležet.

Mezitím vyšleháme tvaroh s cukrem a vajíčkem do pěny a přimícháme jemně strouhaná jablka.

Troubu předehřejeme na 175 °C. Hlubší plech vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou.

Z odpočatého těsta vyválíme dva stejné pláty. Jeden položíme na připravený plech, potřeme tvarohovo-jablečnou náplní a přiklopíme druhým plátem. Nahoře potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme dorůžova.

Jablečný koláč s ořechy

250g polohrubé mouky
½ sáčku prášku do pečiva
150g vařených brambor
80g krupicového cukru
120g másla
1 vejce
másto na vymazání a hrubou mouku na vysypání formy
500g nastrouhaných jablek
šťáva z 1 citronu
hrst nasekaných ořechů
hrst rozinek
1 bílek na potřeni



Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme jemně nastrouhané brambory, cukr, máslo a vejce a vypracujeme těsto. Kousek těsta odložíme stranou, zbývající část vložíme do koláčové formy, vymazané máslem a vysypané moukou.

Na těsto naneseeme jablka, pokapeme je citronovou šťávou, posypeme ořechy a rozinkami. Z odložené ho kousku těsta vyválíme plát. Formičkou vykrájíme malé tvary (např. hvězdičkami) poklademe jimi koláč a potřeme je bílkem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě při 150 – 160 °C 30 min dorůžova a pocukrujeme.

Jablkové řezy

350g polohrubé mouky
250g mletého cukru
350g strouhaných jablek
100g másla
1 lžíce rumu
3 lžíce kakaa
2 celá vejce
1 prášek do pečiva
¼ l mléka
Kokos nebo ořechy na posypání

Poleva:

200g mletého cukru
100g másla
2 lžíce rumu
2 lžíce kakaa
1-2 lžíce horké vody
-mícháme ve vodní lázni tak dlouho až vznikne hladká hmota.



Mouku, prášek do pečiva, cukr, kakao dáme do mísy. Přidáme rozpustěné máslo, vejce, mléko, rum a oloupané, nastrouhané jablka a zamícháme.

Těsto nalekej na vymazaný a moukou vysypaný plech.

Na vychladlé řezy nalejeme ještě teplou polevu a posypeme kokosem nebo ořechy.

Jablečný koláč se sněhem

6 žloutků
200g rostlinného tuku
300g moučkového cukru
0,15 l vlažného mléka
300g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
50g nasekaných ořechů

Náplň:

2 kg letních jablek (i se slupkou)

1 vanilkový cukr

Sníh:

6 bílků

150g krystalového cukru



Tuk umícháme s cukrem a se žloutky, přidáme mléko a mouku s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme.

Po upečení na něj navrstvíme horkou jablečnou náplň, potom sníh.

Celý koláč posypeme nasekanými ořechy a dáme do trouby ještě 10 min dosušit při nejslabším nastavení trouby.

Příprava náplně:

Čistá jablka, zbavená jádřinců nakrájíme na menší kousky a podusíme s vanilkovým cukrem.

Příprava sněhu:

Bílky ušleháme s krystalovým cukrem nad parou na tuhý sníh.

Jablečný pohár

50 g piškotů
50 g vlašských ořechů
50 g čokolády na vaření
0,05 l griotky
300 g jablek z kompotu
250 g měkkého tvarohu
150 g bílého jogurtu
3 lžice medu
vanilkový cukr



Piškoty, ořechy umeleme, smícháme s nastrohanou čokoládou, griotkou a dáme na dno pohárů, pak dáme jablka. Tvaroh, jogurt, med a vanilkový cukr rozmixujeme a směs dáme do připravených pohárů. Nazdobíme dle vlastní fantazie.

Čokoládový dort s jablky a marcipánem (Anička Spáčilová)

Těsto:

120g hořké čokolády
120g másla
40g moučkového cukru
6 vajec
160g krupicového cukru
80g polohrubé mouky
50g mandlí

Náplň:

100g krupicového cukru
4 jablka
200 ml vody
½ balíčku pudinkového prášku
50 ml ořechového likéru
100g meruňkového džemu

Dohotovení:

150g marcipánu
200g čokoládové polevy
30g mandlových lupínků



Postup:

1. Čokoládu rozpustíme s máslem a moučkovým cukrem ve vodní lázni. Odstavíme, přidáme žloutky a vyšleháme na hustou pěnu. Z bílků a krupicového cukru ušleháme pevný sníh. Hmoty spojíme, zlehka vmícháme prosátou mouku a mleté mandle. Těsto naplníme do dortové formy o průměru 26 cm, vymazané tukem a vysypané moukou, a pečeme v troubě předehřáté na 180°C asi 55 minut. Korpus necháme 15 minut chladnout a pak ho překlopíme na papír posypaný moučkovým cukrem. Po úplném vychladnutí ho vodorovně prokrojíme na 3 díly.
2. Cukr roztavíme v kastrůlku se silným dnem na světlý karamel, přidáme oloupaná, nakrájená jablka, 100 ml vody a krátce podusíme. Vanilkový pudink rozmícháme ve zbylé vodě, vlijeme do jablek, povaříme 2 minuty a ochutíme likérem.
3. Spodní díl korpusu vložíme do dortové formy, kterou jsme si vymazali olejem a vysypali cukrem. Potřeme polovinou džemu a polovinou teplé jablečné náplně. Přiklopíme druhým dílem, potřeme zbylým džemem a jablekovou náplní a přikryjeme třetím dílem korpusu. Dort dáme asi na hodinu do chladničky zatuhnout a pak sejmeme formu.
4. Marcipán rozválíme na pracovní desce posypané moučkovým cukrem na plát silný 3 mm a potáhneme jím dort. Čokoládovou polevu rozpustíme ve vodní lázni a dort potřeme. Spodní okraj dortu obalíme praženými mandlovými lupínky a povrch ozdobíme zbylým marcipánem.

Obměna: Dort můžeme připravit i bez marcipánu. Vystačí si jen s čokoládovou polevou a lze ji nechat po stranách efektně stékat.

Jablkový koláč (Strachoňovi)

Těsto:

40 dkg hladké mouky
1 Hera
1 vejce
1 prášek do pečiva
7 lžic mléka
1 lžíce sirupu

Z těsta vyválíme dvě placky.

Náplň:

1 kg jablek nakrájet na kousky
2 vanilkové pudinky
2 vanilkové cukry
4 lžíce cukru
rozinky, ořechy



Postup:

Z těsta vyválíme dvě placky. Jednu z nich vložíme do vymazané koláčové formy, poklademe připravenou náplní a přikryjeme druhou plackou z těsta. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Řezy s jablky, ořechy a smetanou (Hěďa Malcová)

Suroviny:

200g polohrubé mouky
200g cukru krupice
4 vejce
100 ml oleje
kypřicí prášek do pečiva
5-6 středních jablek
150g hrubě sekaných ořechů
2 vejce
1 smetana
100g cukru krupice
1 vanilkový cukr



Žloutky utřeme s cukrem a olejem do pěny, pak přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, mléko a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a poklademe ho po celé ploše nastrouhanými jablky, posypeme je hrubě nasekanými ořechy a dáme péci asi na 20-25 minut do trouby. Mezitím utřeme 2 vejce s cukrem krupicí a vanilkovým cukrem do pěny a zašleháme smetanu. Touto směsí pak řezy zalijeme a asi ještě 5 minut pečeme.

Jablečné řezy s vynikající polevou (Hed'á Malcová)

Potřebné přísady:

2 vejce
200g pískového cukru
80g oleje
300g polohrubé mouky
300g nastrouhaných jablek
prášek do pečiva
1 kávová lžička skořice
nastrouhaná citrónová kůra
nastrouhané ořechy
rozinky namočené v rumu

Poleva:

1 čokoláda na vaření
1 kysaná smetana



Postup:

Vejce s cukrem a olejem vyšleháme, přidáme nastrouhaná jablíčka a mouku smíchanou se skořicí a práškem do pečiva. Přisypeme ořechy, rozinky a popřípadě i kandované ovoce. Naplníme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku. A upečeme. Rozpustíme si čokoládu a do ní zamícháme celý kelímek kysané smetany. Potřeme korpus a můžeme posypat ořechy nebo kokosem.

Drobenkový koláč s jablky a tvarohem (Dostálová Eva)

Suroviny:

50 dkg polohrubé mouky
prášek do pečiva
20 dkg cukr

Smíchat v míse.

20 dkg Hery, 2 vejce
Rozdrobit, rozmíchat nožem.
Vznikne vlhká drobenka.

Náplň:

¼ kg tvarohu
2 dl mléka
1 vejce
8 dkg cukru
1 vanilkový cukr



Postup:

2/3 drobenky dáme na plech, na drobenku nalijeme řídký tvaroh. Na tvaroh poklademe tenkou vrstvou nastrouhaných jablek, jablka posypeme 1/3 drobenky. Na koláč položíme tenké plátky másla a pečeme.

Sypaný koláč s jablky a máslem (Eva Dostálová)

Suroviny:

20 dkg polohrubé mouky
20 dkg hladké mouky
½ prášku do pečiva (nebo soda)
20 dkg cukru
30 dkg máku

Vše smícháme v míse.

1 kg nastrohaných jablek
¼ kg tuku (Hera)



Na plech dáme papír a sypeme tenké vrstvy směsi a jablek (dolní vrstva suché směsi asi 0,5 cm, ostatní jsou tenčí). Stejnou dávku směsi, která je dole dáme do rozpuštěného tuku a touto mastnou směsí potřeme horní vrstvu jablek. Pečeme v mírné troubě, aby se koláč propekl!

Jablečná buchta Super (Marcela Penčáková)

Přísady:

4 velká jablka
1 a půl sklenky cukru
½ sklenky oleje
4 vejce
2 sklenky hladké mouky
1 lžička prášku do pečiva
1 lžička sody
3 lžičky kakaa
mohou být ořechy a rozinky



Postup:

Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky, zasypeme cukrem a zalijeme olejem. Necháme asi jednu hodinu stát a občas promícháme. Přidáme zbylé suroviny a pečeme. Můžeme polít plevou. Já nepolévám, buchta je vynikající a vláčná sama o sobě.

Řezy s jablky

Těsto:

5 vajec
1 vanilkový cukr
1 hrnek cukru

Vše šleháme.

Přidáme 1 dl oleje, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 kávová lžička jedlé sody, 1 lžička skořice, 1 lžíce kakaa, 4 hrnky krájených jablek, 50g ořechů, 50g rozinek. Vše zamícháme. Pečeme na vymazaném plechu v mírné troubě (asi 160-170°C).

Jablečná bábovka (Eliška Bolečková)

450g polohrubé mouky
4 dl mléka
4 jablka
2 dl oleje
200g cukru
2 vejce
1 sáček prášku do pečiva
šťáva z ½ citrónu
tuk a strouhanka na formu špetka soli



Postup:

1. Do mísy prosejeme mouku smíchanou s práškem do pečiva a přilijeme mléko.
2. vedle hrnku metličkou rozšleháme celá vejce a přidáme je do směsi Pak přilijeme olej.
3. Oloupaná jablka nastroháme nahrubo, zakapeme citrónovou šťávou a smícháme s cukrem
4. Těsto nalijeme do vymazané a strouhankou vysypané formy a pečeme při 180°C asi 45 minut.

Jablečný zákusek

Těsto:

350g polohrubé mouky
250g cukru krupice
1ks prášku do pečiva
100g oleje
2ks vejce
2 lžíce rumu
1 lžíce kakaa

Vše promícháme, nalijeme na vymazaný, vysypaný plech. Pečeme 20 minut.

Poleva:

150g moučkového cukru
50g másla
1 lžíce kakaa
2 lžíce rumu
1 lžíce horké vody

Polijeme polevou a sypeme kokosem

.

Jablečný koláč

Suroviny:

200g jablečného pyré
150g másla
150g cukru krupice
2 vejce
200g polohrubé mouky
½ lžičky skořice
1 lžička jedlé sody
špetka soli
60g rozinek
60g kandovaného ovoce (třešně)
nastrouhaná kůra z půlky citrónu
1 lžička moučkového cukru na posypání
tuk a mouka na vymazání formy

Postup:

Nejdříve si připravíme jablečné pyré, protože ho budeme do těsta přidávat už vychladlé. Na jeho přípravu lze použít i méně kvalitní jablka – ta oloupeme, nakrájíme na kousky, podlijeme dvěma lžicemi vody, poprášíme skořicí a necháme podusit, až jablka změkknou. Potom je odstavíme z plotny, přimícháme šťávu z poloviny citrónu a citrónovou kůru a necháme vychladnout.

Na těsto třeme nejdříve změkklé máslo s cukrem. Když je směs hladká, postupně zatřeme jedno vejce po druhém. Do mouky vmícháme špetku soli a jedlou sodu a přidáme k utřené směsi. Dále přimícháme rozinky (mohou být namočené v rumu) a kandované ovoce (větší kousky nakrájíme) a opět promícháme. Nakonec vmícháme zchladlé jablečné pyré. Těsto rovnoměrně rozetřeme do formy vytřené tukem a vysypané moukou. Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C po dobu asi 45 minut. Moučník musí být dostatečně propečený, měl by se odlepovat od krajů formy. Po vyjmutí z trouby ho necháme zchladnout na drátěné mřížce. Před podáváním můžeme pocukrovat.

Jablečné hrušky (Nad'a Hamšíková)

2 vejce
125g Hery
100g cukru

Ušleháme.

Přidáme:

50g nasekaných ořechů
50g kokosu
200g hladké mouky
500g jablek nakrájených na kostičky
1 lžičku mleté skořice
½ prášku do pečiva



Z hmoty tvoříme lžičkou hromádky, pokládáme na plech vyložený pečícím papírem. Na každou hrudku můžeme dát ještě rozinku a upečeme.

Jablečné langoše (Nad'a Hamšíková)

Suroviny:

2,5 dl mléka

500g hladké mouky

150g bílého jogurtu

150g jablek

20g droždí

20g cukru

špetka prášku do pečiva



Jablka nastrouháme najemno, vše smícháme a zalijeme vlažným mlékem. Těsto necháme asi 20 minut kynout. Tvoříme langoše, smažíme. Podáváme posypané cukrem a skořicí.



Dobrou chuť!



V brožuře jsou shromážděny recepty od místních hospodyněk z Jablečné slavnosti z let 2007-2009. Brožura neprošla jazykovou úpravou.

Všem hospodyňkám, které každý rok připravují tyto skvělé moučníky, velmi děkujeme!

Výtěžek z prodeje brožury bude použitý na pořádání dalších ročníků Jablečné slavnosti.