

ZAPEČENÁ JABLKA S MEDOVÝMI BUCHTIČKAMI (JABLEČNÝ COBBLER)

8 porcí

INGREDIENCE:

na těsto:

- 240 g hladké špaldové mouky
- 60 g pšeničného kvasu
- 80 g kokosového oleje nebo másla
- 2 PL medu
- 1 ČL jedlé sody
- 1 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 1 ČL skořice
- špetka soli
- 2 PL mléka nebo i více (může být i jogurt, smetana, podmáslí,...)
+ navíc na potřeni

na pečená jablka:

- 4 hrnky na kostičky nakrájených jablek (cca 4-5 jablek)
- 1 PL másla
- 1 PL třtinového cukru (podle kyselosti jablek může být i více)
- 1 PL hladké špaldové mouky
- 1 ČL skořice

POSTUP:

1. **Na těsto** prosejeme ve velké míse mouku, sůl, jedlou sodu, skořici, prášek do pečiva, metličkou promícháme.
2. K suchým ingrediencím přidáme tekuté ingredience - med, lehce zchladlé rozpuštěné máslo nebo olej a mléko. Množství mléka přidejte dle potřeby, min. 2 PL. Hotové těsto můžete zabalit do igelitu a dát do lednice na cca max 1 týden a nebo jej použít rovnou bez chlazení.
3. **Na pečená jablka** dáme do velké pánve 1 PL másla a necháme rozehtát a přidáme na kostičky nakrájená jablka. Jablka obalíme v másle a přidáme 1 PL cukru (nebo víc) a skořici.
4. Když už jablka trochu změkla, zaprášíme je cca 1 PL hladké špaldové mouky a pořádně rozprostřeme. Měla by se nám vypečená šťáva hezky zahustit. Pokud

Recept 90

nemáme pánev vhodnou do trouby, přendáme pečená jablka do zapékací formy a uhladíme.

5. Z těsta si vyválíme silnější plát, pokud chceme křupavější sušenky, vytvoříme plát vysoký cca 4 mm, pokud chceme spíše buchtičky, vytvoříme plát vysoký cca 1 cm.
6. Skleničkou nebo vykrajovátky vypíchneme různé tvary a těsto dáváme na vrstvu jablek v pekáčku nebo v pánvi.
7. Nakonec všechny sušenky/buchtičky pomažeme mlékem. Pečeme na 180°C cca 25-30 minut. Podáváme ještě vlažné a ideálně s vanilkovou omáčkou, ušlehanou smetanou, zakysankou nebo jogurtem.