

Jablečné hvězdičky z listového těsta

Porce: 6 ks z jednoho plátu listového těsta

Suroviny:

- 1 balení listového těsta
- 1 velké pevné jablko
- 1 – 1,5 lžíce cukru krupice
- ½ lžičky skořice
- 1 vejce na potřetí
- marmeláda – ideálně černý rybíz, brusinka nebo povidla

Postup:

Listové těsto rozkrájíme na 6 čtverců. V každém rohu vykrojíme rádýlkem cca 0,5 – 1 cm další roh (jako písmeno L).

Jablko oloupeme, vykrojíme jádřinec a nakrájíme na cca 0,5 cm plátky. Jádřinec se z jablka lépe vykrojuje, když si ho rozpůlíme. Plátek jablka obalíme ve směsi cukru a skořice a vložíme na připravený čtverec z listového těsta.

Následně začneme skládat hvězdičku. Jedním prstem přidržíme vnitřní roh a druhou rukou zvedneme vnější roh do díry po jádřinci uprostřed jablka. Takto pokračujeme se všemi zbylými rohy a uprostřed zmáčkne. Potřeme rozšlehaným vejcem a do středu vložíme lžičku vybrané marmelády.

Pečeme v horkovzdušné troubě na 180°C po dobu 16 – 18 minut dozlatova. Po vytažení plechu z trouby ho necháme ještě několik minut odstát.