

JABLEČNÝ ZÁVIN

*Kdo by nemiloval jablečný závin – křehké listové těsto, bohatá jablečná náplň a pak už jak kdo chce – rozinky, oříšky, a nebo třeba místo jablíček hrušky?! Vyzkoušejte ale tentokrát místo cukru dosladit práškovým sladidlem na bázi erythritolu a steviol-glykosidů – **STEVIALINEM**, a tím si ušetřete desítky zbytečných kalorií!*

NA JABLEČNÝ ZÁVIN POTŘEBUJEME:

- 1 listové těsto (250 g)
- asi 4 větší jablka
- dle chuti ořechy, rozinky
- dle chuti práškové sladidlo **FAN STEVIALIN** na bázi steviol-glykosidů
- skořici
- na potření 1 vejce
- na posyp [FAN CUKŘENKA – Březový cukr s vanilkou](#)

POSTUP:

Nastrouhaná jablíčka posypeme skořicí a dle chuti přidáme práškové sladidlo **FAN STEVIALIN** se steviol-glykosidy. Mysleme na to, že 1 lžička **FAN STEVIALINU** nahrazuje 5 lžiček řepného cukru!

Připravenou jablečnou směsí naplníme rozválené listové těsto, posypeme ořechy nebo rozinkami, nebo obojím, a zarolujeme do štrůdlu, konce hezky dospod, aby neunikala šťáva. Potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Pečeme v předehřáté troubě asi **20 minut na 200 °C**.

Upečený jablečný závin po vychladnutí pocukrujeme práškovým sladidlem **FAN CUKŘENKA** s vanilkou.

TIP: Jablečný závin je sice nejoblíbenějším dezertem s jablíčky. Vyzkoušejte ale i další recepty, např. **Podzimní jablečný koláč** krásně provoní celou kuchyň, nebo **Mrkvovo-jablečné muffiny**.

