

# Prhke štrudle



## Potrebni sastojci:

### Prhko tijesto (za 2 štrudle):

- 200 g mekog (glatkog) brašna
- 200 g oštrog brašna
- 5 g Dr.Oetker praška za pecivo
- 1 vrećica Dr.Oetker finesse korice limuna (zitronenschale)
- 70 g šećera
- 200 g maslaca
- 2 žumanjka
- 150 g grčkog jogurta

### Nadjev sa lješnjacima i pekmezom:

- 150 g lješnjaka
- 100 g pekmeza od šipka (domaći)
- 50 g šećera u prahu šećera
- 2 vrećice Dr.Oetker vanillin šećera
- cca 50 ml soka cijedene narandže

### Nadjev sa makom:

- 200 g mljevenog maka
- 3 kašike šećera u prahu
- 2 vrećice Dr.Oetker vanillin šećera
- cca 100 ml vrelog mlijeka (u zavisnosti od vrste maka)

### Još potrebno:

- šećer u prahu za posipanje

## Izrada:

### Prhko tijesto:

U odgovarajuću posudu prosijati brašno i prašak za pecivo. Dodati limunovu koricu, šećer, maslac isjeckan na kockice i grčki jogurt. Žumanca lagano umutiti viljuškom i dodati ih prethodnoj mješavini. Zamijesiti čvrsto glatko tijesto (biće potrebno nekoliko minuta dok se maslac ne poveže sa brašnom). Podijeliti na dva jednaka dijela, zamotati u proziru foliju i ostaviti da odmaraju dok pripremite nadjeve.

### Nadjev sa lješnjacima:

Lješnjake prepržiti na tavi na umjerenj temperaturi. Nekoliko puta promiješati, kako bi se ravnomjerno zapekli. Prebaciti ih u suhu krpu, zamotati i protrljati kako bi uklonili što više opne sa lješnjaka. Samljeti ih i dodati im pekmez, šećer, vanillin šećer i sok od narandže. Dobro promiješati silikonskom špatulom.

### Nadjev od maka:

Ako je mak u zrnju prvo ga samljeti u električnom mlinčiću za kafu. Dodati šećer (količinu šećera prilagodite svom ukusu) i vanillin šećer. Vruće mlijeko postepeno dodavati kako ne bi previše razrijedili smjesu, a količina zavisi od vrste maka.

Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati prvi komad tijesta na pravougaonik dimenzija 30x25 cm i ravnomjerno premazati prvim nadjevom. Pažljivo zarolati tako da dužina štrudle bude 30 cm. Prebaciti u pleh obložen pek papirom (dimenzije pleha 30x20 cm). Postupak ponoviti i sa drugim komadom tijesta. Između štrudli možete staviti još jedan komad pek papira kako se ne bi spojile tokom pečenja. Peći ih u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C oko 35-40 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Štrudle je bitno lijepo ispeći, odozgo trebaju ostati svjetlije. Ostaviti ih da se potpuno ohlade, a prije rezanja ih posipati šećerom u prahu.

Prijatno! ❤️