Jablečný štrúdl (tažený)

na těsto:
100 ml teplé vody
70 ml oleje
300 g hladké mouky
1 polévková lžíce cukru moučka
špetka soli
1 vejce lze nahradit polovinou lžičky škrobu rozmíchaného v 40 ml vody a 5 ml oleje navíc

na náplň:
4 jablka
hrst rozinek
hrst sekaných mandlí
rum
perník na strouhání nebo několik dětských piškotů
skořice

Všechny suroviny na těsto smícháme v misce a pečlivě proděláme na válu, zabalíme do potravinářské folie a necháme odpočívat při pokojové teplotě. Mezitím si dáme namočit rozinky do rumu, oloupeme a pokrájíme jablka a nastrouháme perník.
Těsto rozdělíme na 2 části, rozmačkáme nebo rozválíme na obdélník a pak prsty nebo přes hřbety rukou opatrně vytahujeme na potřebnou velikost, posypeme nastrouhaným perníkem nebo drobečky piškotů, poklademe jablka, přidáme rozinky a madle a posypeme skořicí (u kyselejších jablek i cukrem).
Opatrně zavineme, konce zahneme dospodu, přendáme na plech s pečícím papírem a pečeme 15 minut při 180 °C, plech v troubě otočíme, pokud pečeme oba záviny najednou, tak i vyměníme pozice a dopečeme ještě 15 minut.

Podle chuti po upečení pocukrujeme, podáváme jen tak nebo s vanilkovou zmrzlinou nebo vanilkovým šodó.

Ze čtvrtiny dávky lze připravit 2 miništrúdlíky pro upečení v horkovzdušné fritéze. Pak peču každý na svém kousku pečícího papíru najednou vedle sebe 20 minut při 180 °C, pak je opatrně otočím spodní stranou nahoru a dopeču ještě asi 10 minut.