

Jablková žemlovka se sněhem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Houska 3 ks
- Jablka 3 ks
- Vejce 2 ks
- Máslo 50 g
- Mléko 200 ml
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořicový cukr 2 lžička
- Rozinky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo rozehtřejeme v hrnečku na mírném ohni a 3 lžíce vlejeme do pekáčku ve kterém budeme pokrm zapékat, abychom ho vymastili.

Do hrnečku přidáme k máslu mléko a zašleháme do toho 2 žloutky.

Housky (rohlíky, bagetu atd.) nakrájíme na plátky, nasypeme vše do misky a zalejeme tekutinou z hrnečku a dobře promícháme.

Ušleháme ze zbylých bílků tuhý sníh se špetkou soli a 1 vanilkovým cukrem a lžící opatrně vmícháme do namočené hmoty. Polovinu hmoty rozprostřeme na dno vymazaného pekáčku.

Oloupeme jablka a nožem z nich odkrajujeme větší kousky, kterými pokryjeme celou plochu. Pak na jablka rozhodíme rozinky a ochutíme skořicovým cukrem.

Nahoru nandáme druhou polovinu hmoty a znovu zaprášíme skořicovým cukrem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme mírně asi půl hodiny, až povrch zrůžovi.

Příprava rozinek: rozinky přelejeme horkou vodou, necháme je přejít varem a scedíme.

Pro dospělé je ideální, pokud máte trvale ve spíži ve sklence se zavíracím víčkem namočené rozinky v rumu. Je velmi dobré tím rumem jablkové kousky pokapat.