

Jablečná rusalka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- cukr moučka 2 lžíce
- mletá skořice 0.25 lžička
- sekané mandle 6 lžíce
- kyselejší jablko 10 ks
- **na ozdobu**
- vanilkový cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 2 lžíce
- mouka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- vejce 5 ks
- citronová kůra 1 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- cukr krupice 2 dl
- hrubá mouka 3 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rusko

Počet porcí: 12

Postup:

Nejdříve si omyjeme, osušíme a rozpůlíme středně velká kyselejší jablíčka, vykrojíme jádřince a neloupaná je nakrájíme na kousky.

Větší plech hodně vymažeme máslem a vysypeme moukou. Na plech stejnoměrně rozprostřeme jablíčka, posypeme trochu cukrem a skořicí a posekanými loupanými mandlemi. Půlku mandlí si odložíme.

Zalijeme těstem, které si připravíme tak, že v misce rozšleháme vejce s cukrem a přimícháme prosátou mouku s práškem do pečiva a citronovou kůrou. Těsto posypeme mandlemi.

V přehřáté troubě jablečnou rusalku upečeme.

Po vychladnutí jablečnou rusalku pocukrujeme cukrem s vanilkou a nakrájíme.