

Žemlovka

Kategorie: Sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g žemlí

3 vejce

0,6 l mléka

1 kilo jablek

150 g cukru

1 skořicový cukr

hrst rozinek

200 g másla

cukr na pocukrování

Postup

Žemle nakrájíme na tenké plátky a navlhčíme směsí z našlehaných vajec v mléce. Jablka oloupeme a nastouháme. Pekáček vymastíme máslem, na dno rozložíme vrstvu žemle, na to přidáme nastrouhaná jablka posypaná spařenými rozinkami a oba cukry. Tento postup prokládání opakujeme. Na povrch dáme navlhčené žemle. Pokapeme zbytkem másla a vložíme do trouby péci. Po zapečení nalijeme na povrch zbylé mléko s vejci a dopečeme dozlatova. Při podávání sypeme cukrem