

Jablečné řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 16

4115 kalorií , **35 g** cukrů , **115 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecne-rezy>

Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva, 250 g cukru, osolíme, přidáme mléko, olej, vejce, 1 lžíci rumu a nahrubo oloupaná a nastrouhaná jablka. Těsto nalijeme na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech, dáme péct. Pečeme při 190 °C, cca 40 minut. Mezitím si připravím polevu. Zbytek moučkového cukru smícháme s rozpuštěným tukem, horkou vodou, kakaem a rumem – utřeme dohladka. Když je těsto upečené, vyjmeme ho, necháme vychladnout, poté polijeme polevou a nakrájíme na řezy.

Ingredience

- 350 g jablek
- 350 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 400 g cukru moučky
- 2,5 dcl mléka
- 1 dcl rostlinného oleje
- 1 vejce
- 2 lžíce rumu
- špetku soli
- 50 g 100% tuku
- 2 lžíce horké vody
- 2 lžíce kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Podzim, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

