

Pudinková žemlovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1481 kalorií , **0 g** cukrů , **46 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/pudinkova-zemlovka>

Příprava

Rohlíky nakrájíme na kolečka a pokapeme mlékem. Nenamáčíme. Dle návodu si v 1 litru mléka uvaříme 2 pudinky a necháme vychladnout. Jablka a hrušky oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Zapékací formu vymažeme máslem a vysypeme strouhaným kokosem. Na dno formy rozložíme kolečka rohlíků, na to polovinu jablek a hrušek, posypeme skořicovým cukrem, zakapeme rumem a rozetřeme polovinu vychladlého pudinku. Postup opakujeme a nakonec položíme poslední vrstvu rohlíků, kterou potřeme rozšlehaným vejcem. Dáme do trouby vyhřáté na 180 stupňů na 20 minut zapéct.



Tip k receptu

Tato žemlovka se hodí i jako moučník.



Ingredience

- ✓ 6 rohlíků
- ✓ 2 větší jablka
- ✓ 2 větší hrušky
- ✓ 1,1 l mléka
- ✓ 2 pudinky dle chuti
- ✓ 1 skořicový cukr
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ rum
- ✓ strouhaný kokos

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Labužník, Moučník