

Žemlovka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2332 kalorií , **14 g** cukrů , **119 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: planeta

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

Příprava

Rohlíky z minulého dne nakrájíme na slabé plátky a navlhčíme ve směsi našlehaných vajec a mléka. Omytá jablka oloupeme, zbavíme jadřince, nakrájíme na slabé plátky a pokapeme rumem. Pekáček vymastíme máslem, na dno rozložíme vrstvu rohlíků, na to jablka posypaná spařenými rozinkami a cukrem promíchaným se skořicí a na to dáme znovu rohlíky, pokapeme zbytkem másla a vložíme do horké trouby, kterou jsme mezitím rozežřáli na 180 °C. Pečeme cca 35 až 40 minut. Po zapečení nalijeme na povrch zbylé mléko s vejci a dopečeme dozlatova. Upečenou žemlovku posypeme moučkovým cukrem a podáváme.

Ingredience

- 5 rohlíků
- 1/4 l polotučného mléka
- 5-6 jablek
- 120 g cukru krupice
- 100 g másla
- 5 slepičích vajec
- 5 lžic rumu
- 1 balení skořicového cukru
- 1/2 hrnku rozinek
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 lžíce citronové kůry

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Ovoce, Děti do 5 let, Chudý student, Rodina

