

Jablečná žemlovka

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

12 ks	rohlík
3/4 l	mléko
1/2 kg	jablko
200 g	máslo
150 g	domácí vanilkový cukr
	skořice mletá
1 hrst	rozinky
	moučkový cukr na posypání



Postup přípravy

Rohlíky nakrájíme na kostky a namočíme je do směsi z mléka a vajec. Jablka oloupeme, odstraníme jádřince a nakrájíme na slabé plátky (nebo je nastrouháme). Středně velký pekáček vymastíme kouskem másla a na dno rozložíme vrstvu namočených rohlíčků. Na ně rozprostřeme jablka, která posypeme směsí vanilkového cukru se skořicí a spařenými rozinkami. Poté na jablka položíme další vrstvu namočených rohlíčků a poklademe plátky zbylého másla. Pekáček vložíme do trouby a žemlovku pečeme na 180 až 200°C zhruba 50 minut dozlatova. Před podáváním hotovou žemlovku pocukrujeme.

Poznámka: Žemlovka je tradiční český sladký nákyp, který se připravuje z jablek a bílého pečiva (nejčastěji rohlíčků nebo veky), namočeného do mléka a vajec. Lidově se tomuto pokrmu říká žemlbába či zemlbába (pravděpodobně podle německého slova "Semmel" = houska, žemle). Místo jablek lze na žemlovku použít také hrušky.