

Jablečník

Ingredience

- mouka polohrubá — 240 g
- 240 g cukr krystal
- 150 g rozešřátého másla
- vejce — 4
- prášek do pečiva — 2
- cukr vanilinový — 1
- 600 g strouhaných jablek
- skořice — 1 lžička
- (mohou se přidat i rozinky namočené v rumu, rum samotný, ořechy apod.)

Postup

Ve větší míse smícháme mouky s prádce a cukrem. Přidáme vejce, máslo, jablka a skořici a vše dobře promícháme. Těsto vlijeme na vymazaný, hrubou moukou vysypaný plech a pečeme v předehřáté troubě 30 - 40 minut při 180 st.C

Po upečení jej lze namazat pikantní marmeládou a polít čokoládovou polevou.