

Žemlovka v pekárně

3 celá vejce
240 ml mléka
2 polévkové lžíce cukru moučka
3 housky (nebo odpovídající množství večky, toastového chleba či vánočky)
1 větší jablko
skořice
1 měkký tvaroh
2 polévkové lžíce rumu
hrstička rozinek

hoblínky másla

Tvaroh smícháme s polovinou cukru, rumem a rozinkami. Pečivo si nakrájíme na asi centimetrové plátky a ty pak na menší kusy. V mléce rozmícháme vejce a druhou polovinu cukru. Jablko omyjeme, rozdělíme na čtvrtiny, vykrojíme jádřínek a nakrájíme na tenké plátky. Nádobu pekárny (raději bez háku) vyložíme několika tenkými plátky másla. Kousky pečiva namáčíme do vaječnomléčné směsi a vrstvíme do nádoby. Střídáme vrstvu pečiva, jablek poprášených skořicí a tvarohovou směs. Končíme vrstvou pečiva. Pokud zbyde vaječná směs, dolijeme jí na povrch. Pečeme asi 75 minut na program pečení. Po upečení na povrch dáme hoblínky másla, necháme je rozpustit a vsáknout.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---