**Jablkové rezy od babičky**  
 (Macáková, zdroj: Tradičná babičkina kuchárka, V.Horecký, Z.Horecká)

**Cesto**: 6 vajec,   
180 g práškového cukru,   
200 g polohrubej múky,   
štipka soli,   
1 lyžica kypriaceho prášku do pečiva.

**Plnka:**   
1 kg očistených jabĺk,   
160 g kryštálového cukru,   
1/2 lyžičky mletej škorice.

**Poleva:**   
1 l mlieka,  
 2 vanilkové pudingy,   
80 g cukru

**Postup:**

Vajcia vyšľaháme s práškovým cukrom do peny. Pridáme preosiatu múku zmiešanú so soľou a kypriacim práškom,

primiešame do cesta a cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme v rúre vyhriatej na 180 C.

Na vychladnutý plát natrieme jablkovú plnku, zarovnáme, zalejeme polevou a necháme na chladnom mieste stuhnúť.

Múčnik pokrájame nožom namáčaným v teplej vode na kocky. Každú kocku môžeme ozdobiť šľahačkou a kúskom očisteného jablka.

Plnka: Jablká pokrájame, posypeme cukrom, mletou škoricou a udusíme domäkka.