**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.