

Zemlovka

Der süße Scheiterhaufen namens Zemlovka odder Zemblaba

Ist eine Tschechische Süßspeise auch bekannt als Semmel baba. Das Wort baba steht für Großmutter, altes Weib. Die Speise eignet sich prima dafür, ältere Brötchen zu verwerten.

Milch mit Eiern Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.

Brötchen in eine Schüssel mit Milch geben mindestens 10 min einweichen lassen.

In der Zeit Äpfel schälen vierteln und entkernen. Die Apfelstücke in dünne Scheiben schneiden und mit Zucker, Zimt und den Sultaninen vermischen und anschließend zu dem Brötchen-Milch-Gemisch geben und locker unterheben.

Eine Auflaufform oder einen Bräter einfetten und die Mischung hineingeben. Mit Butterflocken belegen und bei 180 Grad im Ofen.

Ca. 40 Min backen. Mit 1 TL Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

Zutaten:

300 ml Milch

4 Eier (mittelgroß)

60 g Puderzucker

1 Prise Salz

200 g Brötchen (altbacken)

500 g Äpfel

5 EL Zucker

½ TL Zimt (gemahlen)

100 g Sultaninen

1 EL Butter (in Flöckchen)

1 TL Puderzucker

250 g Vanillesoße

