

## Ingrediencie

4 ks	jablk
2 PL	masla
2 PL	hrozienuk v rume
1 hrst'	mandľových lupienkov
1 hrst'	lieskovcov
1 PL	trstinového cukru
4 ks	karamelových alebo maslových sušienok

## Čas prípravy

### Náročnosť



## Postup prípravy

### POSTUP:

Odrežte vrchy jablák. Z jablák odstráňte stred ideálne pomocou vykrajovača na to určeného. Pomocou vykrajovača vyrežte vnútro, aby ste mali čím plniť, a vytvorili tak miesto na plnenie. Ideálne, aby Vám jablká ostali vcelku.

Jablková plnka - kúsky jablák, ktoré Vám ostali si pokrájajte na menšie kúsky. Do nich pridajte trstinový cukor, lieskovce, lupienky mandlí, hrozienuka s rumom, maslo a rozdrvené sušienky.

Premiešajte, a naplňte jablká plnkou do plna. Vráťte na nich ich vrchy. Zvyšnú zmes dajte zapiecť do misiek.

Pečte v rúre na 180°C cca 20-25minút.

Jabláčka sú najchutnejšie hneď po upečení, keď sú ešte teplé.

Tip: Môžete kludne v recepte vynechať cukor, a pred podaním si jabláčka poliať medom.

Výborné je aj do zmesi pridať škoricu, alebo čokoľvek iné, na čo máte v ten deň chuť.