

Domácí jablečná přesnídávka

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

3 kg	jablko
1 l	voda
3/4 kg	krupicový cukr
1/2+1/4 l	voda
2 ks	vanilkový cukr
2 ks	vanilkový pudink v prášku



Postup přípravy

Nejprve si omyjeme a oloupeme jablka, zbavíme je jádřinců a rozkrájíme na kousky. Ty dáme vařit do vody (1 l) s cukrem. Uvařené (až rozvařené) je rozmixujeme tyčovým mixerem. Do druhého hrnce s vařící vodou (1/2 l) a vanilkovými cukry vmícháme vanilkové pudinky rozmíchané ve 1/4 l vody (připravíme si vlastně pudink bez mléka) a povaříme asi 2 minuty. Poté smícháme pudink s rozmixovanými jablky dohromady. Domácí jablečnou přesnídávku dáváme do malých skleniček a sterilujeme 20 minut při teplotě 80 °C.