**Sestavine**

**Testo :**

350 g moke

0,5 zavitka pecilnega praška

1 zavitek [vanilijevega](https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/123/vanilija/) sladkorja

120 g sladkorja v prahu

150 g margarine ali masla

2 rumenjaka

4 žlice kisle smetane

**Nadev :**

jabolka

80 g sladkorja

1 žlica drobtin

ščepec [cimeta](https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/)

**Postopek**

Moko in pecilni prašek presejemo na delovno površino. Dodamo margarino ali maslo, sladkor, vanilijev sladkor, rumenjaka in kislo smetano ter zamesimo testo. Testo naj malo počiva na hladnem. Medtem naredimo jabolčni nadev. Jabolka naribamo, dodamo sladkor, cimet ter drobtine. Testo razdelimo na dva dela in razvaljamo. V pekač položimo prvo plast, nadevamo z jabolčnim nadevom ter pokrijemo z drugo plastjo. Pečemo pri 180 stopinjah približno 60 minut.