

Recette de Gáborné Döbrössy

---

### *Almáspiskóta*

---

Egy közepes méretű tepsit kivajazunk, zsemlemorzsával megszórunk.  
Beterítjük tisztított, vékonyra szeletelt almadarabokkal, megszórjuk fahéjjal.

Tészta:

- 4 egész tojás
- 4 dl porcukor
- 4 dl liszt
- 1 csomag sütőpor
- 1 dl étolaj

Az egészet kikeverjük, ráöntjük az almára, megsütjük.

Jó étvágyat!

Döbrössy Gáborné kolléganőnk receptje

---

### *Gâteau aux pommes*

---

Graisser un moule de taille moyenne et saupoudrer de chapelure.

Couvrir de morceaux de pomme tranchées finement, saupoudrer de cannelle.

Pâte :

- 4 œufs entiers
- 4 dl de sucre en poudre
- 4 dl de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 dl d'huile de cuisson

Remuez le tout, versez-le sur les pommes, faites-le cuire.

Bon appétit !

Recette de notre collègue Gáborné Döbrössy

---

### *Apfel-Biskuitkuchen*

---

Eine mittelgroße Backform einfetten, mit Semmelbröseln bestreuen.

Mit geputzten, in dünne Scheiben geschnittenen Apfelstücken belegen und mit Zimt bestreuen.

Teig:

- 4 ganze Eier
- 0,4 l Puderzucker
- 0,4 l Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 0,1 l Speiseöl

Alle Zutaten mischen, über die Äpfel gießen und backen.

Guten Appetit!

Rezept von unserem Kollegen Gábor Döbrössy