Реагенты: 1 стакан сахарного песка, 2 пакетика ванильного сахара (по пять грамм), 5 яиц, 1 стакан муки, 1 пакетик разрыхлителя (5 грамм) или половина чайной ложки соды, 4-5 кислых яблок (лучше антоновки).

Методика: Яблоки очистить, порезать дольками, выложить в форму. (Форма должна быть покрыта смазанной маслом вощеной бумагой). Яйца взбить до бела с сахаром и ванильным сахаром. Добавить муку и разрыхлитель, снова взбить. Полученное тесто вылить в форму (в ней уже яблоки). Ставим в духовку 180 градусов на 30-40 минут. Степень готовности определять как для обычного бисквита - спичкой.

По желанию: добавить корицы и миндальные лепестки.