

# Jablečná bábovka s oříškovým griliášem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Jablko 3 ks
- Polohrubá mouka 3 hrnek
- Olej 300 ml
- Cukr 1 hrnek
- Vlažná voda 1 hrnek
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Rozinky 2 lžíce
- Rum 100 ml
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Strouhanka na vysypání 200 g
- **GRILIÁŠ**
- Sekané oříšky 2 lžíce
- Cukr 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Rum slitý z rozinek 100 ml
- Jablko 3 ks
- Polohrubá mouka 3 hrnek
- Olej 300 ml
- Cukr 1 hrnek
- Vlažná voda 1 hrnek
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Rozinky 2 lžíce
- Rum 100 ml
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Strouhanka na vysypání 200 g
- **GRILIÁŠ**
- Sekané oříšky 2 lžíce
- Cukr 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Rum slitý z rozinek 100 ml

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

## **Postup:**

Rozinky namočíme na 20 minut do rumu. Jablka nastrouháme, pokapeme citronem a smícháme s vanilkovým cukrem. Vejce ušleháme s cukrem, zašleháme vlažnou vodu, olej a mouku s práškem do pečiva. Nakonec přidáme jablka a slité rozinky. Pečeme na 200 °C.

Griliáš připravíme na pánvi. Rozpustíme máslo s cukrem, mícháme dokud nezačne karamelizovat. Vmícháme nasekané oříšky. Nakonec zalijeme rumem slitým z rozinek.