

Jablečné bábovičky s javorovým sirupem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 370 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Máslo 250 g
- Hnědý cukr 175 g
- Javorový sirup 125 ml
- Vejce 4 ks
- Červená jablka 6 ks
- Skořice 4 lžička
- Krupicový cukr 220 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Přehřejte troubu na 180°C. Do mísy prosejeme mouku a smícháme ji s práškem do pečiva a skořicí. Přidáme máslo, hnědý cukr, javorový sirup, strouhaná jablka a důkladně promícháme. Těstem naplníme 12 dobře vymazaných báboviček o objemu 250 ml. Pečeme 20 minut nebo až se těsto přestane chystat na zapíchnutou špejli. Hned po upečení vyklopíme. V míše smícháme cukr se skořicí a bábovičky v něm opatrně obalíme.