

Citronovo-rozmarýnová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 300 g
- Hrubá mouka 200 g
- Vejce 4 ks
- Krupicový cukr 350 g
- Citron 1 ks
- Citronová kůra 1 lžíce
- Zakysaná smetana 1 lžíce
- Hladká mouka 350 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 230 ml
- Rozmarýnové lístky 1.5 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Bábovkovou formu vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Vejce šlehejte 5 minut s cukrem do světlé a nadýchané směsi. Pak postupně přidávejte máslo a šlehejte do hladkého krému. Přidejte citronovou kůru a zakysanou smetanu. Pak do těsta vmíchejte mouku smíchanou se solí a mléko. Nakonec do hladkého těsta přidejte co nejjemněji nasekané rozmarýnové lístky. Těsto nalijte do formy a pečte 40-50 minut, nebo dokud těsto ulpívá na zabodnuté špejli. Vyklopte a nechte zchladnout. Podávejte ozdobené polevou. Na ni důkladně smíchejte cukr s postupně přidávanou citronovou šťávou (nemusíte spotřebovat všechnu).

