

Oblíbená bábovka s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- jablka strouhaná 500 g
- mouka polohrubá 500 g
- jedlá soda 3 lžička
- cukr krupice 200 g
- cukr vanilkový 1 ks
- vejce 2 ks
- olej 200 ml
- mléko 100 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Jablka smícháme se směsí mouky, sody, obou cukrů a dobře zamícháme, přidáme vejce, olej a mléko a důkladně, ale rychle zamícháme.

Těsto nalijeme do tukem a moukou nebo strouhankou vymazané formy a pečeme v předehřáté troubě při 160 °C asi hodinu. Špejlí zkusíme na všech místech, zda je těsto dobře propečené (na špejli se těsto nelepí), a necháme ještě 10 minut dopéct. Pokud se těsto lepí, necháme dalších deset minut péct a opět zkusíme, zda je propečené. Bábovku vždy necháme po ujištění, že se těsto nelepí na špejli, ještě 10 minut dopéct (jablka jsou zrádná).

Bábovku vyklopíme a po vychladnutí pocukrujeme moučkovým cukrem.