

Kynutá bábovka s kandovaným ovocem a rozinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Droždí 1 ks
- Cukr krystal 100 g
- Vlažné mléko 200 ml
- Žloutky 5 ks
- Hera 200 g
- Kandovaná citrónová kůra 100 g
- Kandovaná pomerančová kůra 100 g
- Rozinky 200 g
- Skořice 1 lžička
- Citrónová kůra 1 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z droždí, lžičky cukru a několika lžic mléka necháme na teplém místě vzejít kvásek. Do mísy prosejeme mouku s cukrem, přidáme citronovou kůru, skořici, rozpuštěnou Heru, mléko, žloutky a kváskem zaděláme těsto. Dobře propracujeme a na teplém místě necháme vykynout. Citronovou i pomerančovou kůru nakrájíme nadrobno, stejně jako rozinky a vše zapracujeme do

těsta, které necháme ještě půl hodiny dále kynout.

Velkou bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Těsto do ní urovnáme a v troubě předehřáté na 160 °C pečeme asi 50 minut.

Prochladlou vyklopenou bábovku posypeme moučkovým cukrem.