

Bábovka s jablíčky a skořicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- cukru krystal 180 g
- polohrubé mouky 180 g
- vejce 3 ks
- mléka 6 lžíce
- oleje 4 lžíce
- skořice 1 lžička
- velká jablka 2 ks
- prášku do pečiva 0.5 balíček

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Postup přípravy: Žloutky oddělíme od bílků. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Poté přidáme vrchovatou lžičku skořice a zašleháme. Dále přidáme olej a mléko a vše vyšleháme. Postupně zašleháváme polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec jemně přimícháme našlehaný sníh z bílků. Úplně nakonec přidáme oloupaná na malé kostičky nakrájená jablka. Těsto vlijeme do vymazané a polohrubou moukou vysypané bábovkové formy a pečeme necelou hodinu, nejdříve na silno a asi za 20 minut na slabý stupeň.