

Výborná jablečná bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cukr 120 g
- jablko 6 ks
- vejce 3 ks
- rozinky 1 lžíce
- mletá skořice 1 lžička
- máslo 160 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- hladká mouka 180 g
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- kokos na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Jako při každém pečení si přichystáme suroviny, které musí mít pokojovou teplotu. Celá velká vejce metličkami nebo ručně našleháme. Přidáme rozpuštěné máslo, nastrouhaná jablka, mletou skořici a rozinky, které jsme nechali namočené v rumu.

Do základu přidáme prosetou mouku s práškem do pečiva se špetkou soli. Společně promícháme do hladkého těsta, které vlijeme do vymazané a kokosem vysypané větší bábovkové formy. Bábovku vložíme do již vyhřáté formy na 175 °C a pečeme asi 35 - 40 minut. Vyzkoušíme však vpichem špejlí, zda je bábovka upečená. Upečenou bábovku necháme na mřížce vychladnout, poté opatrně vyklopíme.

Výbornou jablečnou bábovku pocukrujeme a můžeme vychutnávat. Je dobrá k čaji i kávě.