

Medová jablečná bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 2 hrnek
- granko 2 lžíce
- olej 0.5 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- prášek do perníku 1 balíček
- kandované třešně 2 lžíce
- vejce 2 ks
- voda 0.5 hrnek
- hladká mouka 1 hrnek
- strouhané jablko 1 hrnek
- skořice 0.5 lžička
- med 4 lžíce
- **na ozdobu**
- jablko 1 ks
- skořicový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V míse smícháme veškeré sypké suroviny - oba druhy mouky, cukr, granko (popřípadě instantní kakao), prášek do perníku i skořici. Do směsi vyklepneme vejce a přilijeme olej, vlažnou vodu a

tekutý med. Promícháme.

Kandované třešně nakrájíme na čtvrtky, smícháme s jablky a zapracujeme do těsta. Těsto důkladně propracujeme.

Těsto nalijeme do tukem vymazané a polohrubou moukou vysypané formy a těsto nahrneme od středu směrem k okrajům formy. Vložíme do středně (165 °C) vyhřáté trouby a pečeme na 180°C asi 50 - 60 minut. Špejlí vyzkoušíme, zda je těsto upečené. 10 minut před dopečením můžeme formu překrýt kusem alobalu.

Hotovou bábovku necháme částečně vychladnout, pak ji vyklopíme, ozdobíme tenkými plátky jablek a posypeme skořicovým cukrem.

1 hrnek = 250ml