

Bábovka s jablky a medem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 2 hrnek
- olej 150 ml
- voda 150 ml
- mletá skořice 1 lžička
- nastrouhané jablko 1 hrnek
- vejce 2 ks
- med 3 lžíce
- hladká mouka 1 hrnek
- kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- rozinky 50 g
- cukr krupice 1 hrnek
- **podle potřeby**
- strouhanka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka oloupeme a nastrouháme.

Mouku prosejeme s kypřicím práškem a skořicí, přidáme cukr, vejce prošlehaná ve vodě s olejem.

Vmícháme nahrubo nastrouhaná jablka, rozinky a med.

Těsto na bábovku zamícháme a vlijeme do vymazané a strouhankou vysypané formy.

Bábovku s jablky a medem pečeme na 190 °C asi 45 minut. Po mírném vychladnutí vyklopíme, pocukrujeme a servírujeme.