

Cuketová bábovka s rybízem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- olej 0.75 hrnek
- rybíz 1 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- vejce 3 ks
- mletá skořice 2 lžička
- cukr 0.5 hrnek
- cuketa 2 hrnek
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 hrnek = 1/4 l

Nejprve nahrubo nastrouháme oloupanou cuketu (možno včetně semínek) a odebereme požadované množství. K cuketě přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva a skořicí. Dále

postupně přidáváme cukr s vanilkovým cukrem, olej a celá vejce. Nakonec lehce vmícháme kuličky rybízu, které předem pomoučneme, aby neklesly na dno formy a nepřipekly se.

Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy. Cuketovou bábovku s rybízem dáme péci do trouby předehřáté na asi 150 - 160 °C a pečeme zhruba 45 - 55 minut.

Upečenou cuketovou bábovku necháme chvilku vychladnout, vyklopíme a můžeme podávat. Bábovku podle chuti ozdobíme cukrem či polevou.