

Bábovka s rozinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozinky 150 g
- cukr moučka 2 lžíce
- tučný tvaroh 150 g
- vejce 3 ks
- solamyl 150 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 300 g
- kůra z půlky citrónu 1 ks
- máslo 100 g
- mléko 100 ml
- cukr písek 200 g
- tuk na vymazání formy 1 ks
- **zálivka**
- rum 1 dl

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky si trošku odsypeme na obalení rozinek, ostatní smícháme s práškem do pečiva a solamylem. Rozinky omyjeme, okapeme a na chvíli je naložíme do rumu. Potom je osušíme a obalíme v mouce.

Žloutky oddělíme od bílků, které vyšleháme do tuhého sněhu. Žloutky utřeme s máslem, tvarohem, citrónovou kůrou, cukrem a smícháme s moukou. Postupně přidáváme mléko a rozinky. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh.

Formu na bábovku důkladně vymažeme tukem, vlijeme těsto a v předehřáté troubě na 175°C pečeme přibližně hodinu.

Před servírováním posypeme bábovku moučkovým cukrem.