

Jablková bábovka s džemem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 ks
- **na potřetí**
- džem 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- čokoládový pudink 1 balíček
- olej 150 ml
- jablko 3 ks
- cukr moučka 200 g
- lískové ořechy 100 g
- vejce 3 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 300 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka očistíme a nahrubo nastrouháme. Lískové ořechy nasekáme na větší kousky.

Všechny další ingredience smícháme v míse a přidáme tolik mléka, aby vzniklo středně husté těsto. Důkladně a hlavně rychle těsto promícháme a nalijeme do tukem vytřené a hrubou moukou vysypané formy.

Pečeme zvolna ve středně vyhřáté troubě při 170 °C asi 45 minut.

Díky čokoládovému pudinku má tahle bábovka příjemnou perníkovou chuť, kterou ještě doplníme natřením džemu na kousky bábovky. Můžeme použít kyselejší džem.