

Medová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Citrón 0.5 ks
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Droždí 10 g
- Hrubá mouka 150 g
- Cukr moučka 150 g
- Med 170 g
- Hřebíček celý 4 ks
- Vejce 5 ks
- Rum 4 lžíce
- Lískové ořechy 50 g
- Rozinky 50 g
- Vlašské ořechy 50 g
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo vymícháme se žloutky a cukrem. Přidáme pomleté hřebíčky, skořici, nastrouhanou kůru z půlky citrónu. Přidáme rum, roztopený med a rozdrobené droždí. Vše dobře promícháme až dokud hmota mírně nezpění a nezhoustne. Přidáme mouku smíchanou s kypřícím práškem. Dáme umyté rozinky.

Všechny ořechy pomeleme a vyšleháme tuhý sníh. Ořechy i bílky přidáme k těstu a promícháme. Bábovkoovou formu důkladně vymažeme a vysypeme moukou. Těsto vlijeme do formy a pečeme ve

vyhřáté troubě. Po upečení posypeme moučkovým cukrem.