

Medová jablečná bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Med 4 lžíce
- Olej 0.5 hrnek
- Skořice 0.5 lžička
- Hladká mouka 1 hrnek
- Voda 0.5 hrnek
- Kandované třešně 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Prášek do perníku 1 balíček
- Cukr krupicový 1 hrnek
- Jablko strouhané 1 ks
- Kakao granulované 2 lžíce
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Skořicový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 7 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse smícháme veškeré sypké suroviny - oba druhy mouky, cukr, granko (popřípadě instantní kakao), prášek do perníku i skořici. Do směsi vyklepneme vejce a přilijeme olej, vlažnou vodu a tekutý med. Promícháme.

Kandované třešně nakrájíme na čtvrtky, smícháme s jablky a zapracujeme do těsta. Těsto důkladně propracujeme.

Těsto nalijeme do tukem vymazané a polohrubou moukou vysypané formy a těsto nahneme od

středu směrem k okrajům formy. Vložíme do středně (165 °C) vyhřáté trouby a pečeme na 180°C asi 50 - 60 minut. Špejlí vyzkoušíme, zda je těsto upečené. 10 minut před dopečením můžeme formu překrýt kusem alobalu.

Hotovou bábovku necháme částečně vychladnout, pak ji vyklopíme, ozdobíme tenkými plátky jablek a posypeme skořicovým cukrem.