

Bábovka s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 400 g
- Sůl 1 špetka
- Žlotky 3 ks
- Mléko 2 dl
- Droždí 30 g
- Cukr 15 g
- Hera 150 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Náplň: Ořechy 200 g
- Piškoty - umletý 100 g
- Cukr 40 g
- Mléko 2 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uděláme si kvásek z kvasnic, mléka a trošky mouky. Máslo utřeme do pěny, vmícháme žlotky, přidáme vzešlý kvásek, mouku se solí a zbylým mlékem, zaděláme těsto. Po vykynutí rozválíme do obdélníku, potřeme vychladlou ořechovou směsí, kterou jsme chvíli povařili a vychladili do studena. Stočíme do závinu a vložíme do vymazané bábovkové formy. Chvíli necháme ve formě kynout, povrch potřeme vlažným mlékem a v předehřáté troubě pečeme pozvolna 1 hodinu. Než hotovou bábovku

vyklopíme, necháme jí chvíli ustát ve formě.