

Maková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- Polohrubá mouka 500 g
- Droždí 1 kostka
- Krupicový cukr 80 g
- Vlažné mléko 250 ml
- Skořice 1 špetka
- Nastrouhaná kůra z citronu 1 ks
- Máslo 120 g
- Hladká mouka na vál 1 hrst
- Tuk na formu 1 ks

- **Na náplň**

- Mletý mák 300 g
- Moučkový cukr 180 g
- Rozinky 1 hrst
- Mléko 1 malá odměrka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Ze všech surovin na náplň svaříme hustou kaši a necháme ji vychladnout. Z trošky mléka, lžíce cukru a droždí necháme vzejít kvásek. Mouku prosejeme do mísy, přidáme zbylé suroviny a zpracujeme těsto, které se nelepí ke stěnám mísy. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě vykynout. Pak těsto rozválíme na plát, kterým vyložíme vymazanou formu na bábovku (část těsta musí přecházet přes okraj), naplníme ho makovou směsí a pak zbylým těstem bábovku uzavřeme. Pečeme v troubě předehřáté na 175 °C dozlatova.

Poznámka:

Cena cca: 100 Kč