

Švestková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Moučkový cukr 200 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Olej 200 ml
- Mléko 200 ml
- Polohrubá mouka 500 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Citrónová kůra 1 ks
- Sušené švestky 100 g
- Slivovice 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si nakrájíme sušené švestky na malé kousky a necháme je dvě hodiny máčet ve slivovici. Žloutky, cukry a olej si vyšleháme do zhoustnutí. Přimícháme mléko, mouku s práškem do pečiva, citronovou kůru a švestky i se slivovicí. Nakonec přidáme bílky ušlehané se solí a zvolna zamícháme. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C cca hodinu.