

Bábovka z kynutého těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 500 g
- Instantní droždí 1 balení
- Sůl 1 špetka
- Žloutky 3 ks
- Krystalový cukr 60 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Máslo 120 g
- Mléko 250 ml
- Rum 3 lžíce
- Rozinky 60 g
- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Polohrubá mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Ušlehejte žloutky, vanilkový a krystalový cukr v hustou pěnu. Přidejte měkké máslo a rum a ještě znovu vyšlehejte. Do větší mísy prosijte mouku, přidejte sůl a droždí. Nalijte vlahé mléko a přidejte ušlehanou pěnu ze žloutků, rumu a másla. Těsto se musí dobře prohníst, je dobré použít elektrický hnětač. Přidejte opraené rozinky nebo sultánky a opět dobře promíchejte. Kdo nemá rozinky v oblíbě, může přidat sušené brusinky. Máslem vymažte bábovkovou formu a vysypte ji polohrubou moukou.

Těsto z mísy přesuňte do bábovky, přikryjte a nechejte na teplém místě asi 50 minut vykynout. Nakynutou bábovku vložte do předem vyhřáté trouby a pečte ji na 175°C asi 50-55 minut. Ke konci pečení zapíchněte špejli a proveďte, jestli je těsto propečené. Bábovka je hotová, když se těsto nelepí na špejli.