

Citronovo - maková šťavnatá bábovka z Německa

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Máslo 110 g
- Cukr 240 g
- Vejce 2 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Citronová kůra, nastrouhaná 1 lžíce
- Kyselá smetana 110 ml
- Mák 3 lžíce
- Mouka 180 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Počet porcí: 12

Postup:

Našlehat dohromady máslo s cukrem do světla a krémove. Přidávat jedno vejce po druhém a šlehat asi 2min.

Přidat citronovou kůru i šťávu, mák a kyselou smetanu a šlahat další 2min.

Do jiné misky prosít mouku s práškem do pečiva a solí (prosívám na kus pečícího papíru). Mouku lehce vkládat po částech do máslové hmoty a dobře vše promíchat.

Nalít do připravené vymaštěné bábovkové formy a vložit do předem vyhřáté trouby na 180°C. Péct po dobu asi 45min. Vyzkoušet pomocí špejle je-li bábovka upečená.

Nechat vychladnout na mřížce a pocukrovat ji, nebo polít citronovou, čokoládovou nebo i jinou polevou.