

Čajová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 160 g
- Cukr moučkový 200 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Žloutky 4 ks
- Černý čaj - silný 2 hrnek
- Rozinky 150 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Citrónová kůra 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Rozinky opláchněte a namočte do vařícího čaje. Až čaj vychladne, rozinky vyndejte.

Máslo našlehejte s cukrem, postupně přidávejte žloutky, citrónovou kůru, mouku prosátou s kypřícím práškem, sodu a sůl. Pak postupně přilévejte vychladlý čaj a nakonec vmíchejte rozinky.

Těsto vlijte do vysypané formy. Pečte přibližně hodinu při 180°C.

