

Bábovka s kousky jablek



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2601 kalorií , 1 g cukrů , 28 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-s-kousky-jablek>

Příprava

Jablka oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na malé kostičky. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Do mísy na šlehání nasypeme cukr, přidáme vejce a šleháme asi 2 minuty. Poté důkladně zašleháme pomazánkové máslo. Kypřicí prášek prosejeme a smícháme s trochou odebrané mouky. Do těsta přidáme mouku a po našlehání vmícháme kypřicí prášek. Vařečkou zpracujeme nakrájené kostičky jablek. Hustší těsto přendáme do připravené bábovkové formy a dáme péci do předehřáté trouby. Bábovku pečeme při 170°C asi 60 minut (dle trouby). Bábovku s kousky jablek po upečení necháme ve formě chvíli vychladnout a poté vyklopíme. Studenou bábovku pocukrujeme.



Ingredience

- ✓ 3 jablka
- ✓ 4 vejce
- ✓ 200 g pomazánkového másla
- ✓ 1 hrnek krupicového cukru
- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicí prášek do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník