

Ořechovo-rozinková bábovka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

2923 kalorií , **7 g** cukrů , **174 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: janulkam

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechovo-rozinkova-babovka>

Příprava

Mouku smícháme se solí. Ve vlažném mléce rozmícháme droždí, krystalový cukr a vlijeme do mouky. Máslo, vanilkový cukr, cukr moučka vymícháme do pěny a všleháme vejce. Takto připravenou směs smícháme s moukou a vypracujeme těsto. Dáme do teplého místa a necháme vykynout 30 minut. Rozinky pokapeme rumem a necháme odležet. Do vykynutého těsta vmícháme rozinky a nasekané ořechy. Těsto přeložíme do vymazané a moukou vysypané formy na bábovku a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečenou bábovku posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- špetka soli
- 20 g droždí (kvasnice)
- 1 lžíce cukru krystal
- 100 ml mléka
- 120 g másla
- 1 vanilkový cukr
- 50 g cukru moučka
- 2 vejce
- 50 g rozinek
- 2 lžíce rumu
- 100 g vlašských ořechů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník