



Maková bábovka

Ingredience

polohrubá mouka: 500 g
moučkový cukr: 60 g
máslo: 120 g
žloutky: 2 ks
mléko: 5 PL
kvásek ze 30 g droždí
kůra z poloviny citronu
máslo a mouka na vymazání a vysypání formy
Na makovou nádivku:
mletý mák: 220 g
vanilkový cukr: 3 ks
mléko: 270 ml

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Ve velké míse vyšleháme žloutky s práškovým cukrem do pěny. Přidáme změkklé máslo nakrájené na menší kousky a opět šleháme. Do směsi přidáme kvásek,...

Maková bábovka - recept

Ve velké míse vyšleháme žloutky s práškovým cukrem do pěny. Přidáme změkklé máslo nakrájené na menší kousky a opět šleháme. Do směsi přidáme kvásek, citronovou kůru, mouku a vařečkou vypracujeme tužší těsto. To zakryjeme utěrkou a necháme **asi 45 minut** odpočinout na teplém místě. Mezitím si vyrobíme nádivku.

Mletý mák smícháme s cukrem a vložíme do malého hrnce. Přilijeme mléko a povaříme, aby byla **maková nádivka** hustá. Mezitím si přeneseme nakynuté těsto na pomoučený vál a vyválíme ho do obdélníku. Kynuté těsto pomazeme makovou nádivkou a stočíme do válečku (jako když děláme roládu). Váleček přeneseme do máslem vymazané a moukou vysypané formy na bábovku. Necháme ještě asi 25 minut kynout na teplém místě a dáme péct.

Maková bábovka se peče **asi 45 minut na 180 °C**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí