



# Bábovka s rebarborou

asi 16 porcí



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu těsta rebarboru omyjeme (neloupeme!) a nakrájíme na kousky asi 2 cm dlouhé. V míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni máslo nebo margarín s cukrem, vanilínovým cukrem a citrónovou kůrou dohladka. Přidáme vejce a mouku smíchanou s kypřicím práškem a solí a na středním stupni vyšleháme dohladka. Vmícháme rebarboru a těsto nanese do formy vystříkané Backsprayem podle návodu na obale. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 60 minut**

- 2 Bábovku necháme asi 10 minut ve formě zchladnout. Poté ji opatrně vyklopíme.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Polevou ozdobíme bábovku a necháme ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

500 g rebarbora  
250 g máslo nebo margarín (změklé)  
150 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
5 ks vejce  
380 g hladká mouka  
4 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
sůl

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)  
elektrický ruční šlehač  
Backspray Dr. Oetker

