



Hruškovo-makový bábovkový závin

12 porcí



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Na přípravu náplně kompot necháme na sítku důkladně odkapat a šťávu přitom zachytíme. V míse smícháme makovou náplň s jádry, vanilínovým cukrem, aroma, medem, vločkami a šťávou z kompotu (tekutinu přizpůsobíme podle návodu na obale zakoupené makové náplně). Nakonec vmícháme odkapané nadrobno nakrájené hrušky.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a solí. Přidáme tvaroh, olej a mléko a ručně vypracujeme na hladké těsto. Na pomoučené pracovní ploše těsto pomocí válečku vyválíme na plát 30 x 40 cm. Náplň rovnoměrně rozetřeme na plát a necháme asi 2 cm volné okraje. Plát zavineme a s kratší strany a vložíme do vymazané a moukou vysypané formy švem nahoru. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 60 minut

- 3 Bábovku necháme zchladnout a poté ji opatrně vyklopíme. Nakonec posypeme moučkovým cukrem.

Přísady::

Na náplň:

460 g kompot hruškový (po odkapání)
250 g maková náplň hotová
75 g semínka slunečnicová loupaná
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 KL Aroma mandlové Dr. Oetker
3 PL med tekutý
2 zarovnaná PL ovesné vločky
100 ml šťáva z kompotu podle potřeby

Na těsto:

500 g hladká mouka
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnaná KL cukr
1 zarovnaná KL sůl
250 g tvaroh polotučný
160 ml olej
160 ml mléko polotučné

Na ozdobení:

moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)

