



Kynutá bábovka

12 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Do mísy prosejeme mouku a přidáme droždí, sůl, moučkový cukr, vanilínový cukr, kůru, vejce, rozpuštěné máslo a vlažné mléko. Vše důkladně promícháme a propracujeme v hladké těsto tak, aby se nelepilo na stěny nádoby (je-li těsto příliš tuhé, přidáme trochu vlažného mléka). Posypeme moukou a přikryté necháme na teplém místě vykynout podle potřeby 60-90 minut.
- 2 Na přípravu náplně povidla, rozinky s rumem a skořiči promícháme tak, aby šla náplň roztírat (jsou-li povidla příliš hustá, přidáme 1-2 PL vody).
- 3 Těsto po vykynutí ještě jednou promícháme a přendáme na pomoučený vál. Vyválíme z něj 1,5 cm silný obdélníkový plát (cca 30 x 40 cm).
- 4 Náplň natřeme na těsto tak, aby nám po obvodu zbyl malý okraj těsta. Obdélník srolujeme a spojíme tak, aby vznikl věnec. Věnec vložíme do předem vymazané a vysypané bábovkové formy.
- 5 Ponecháme ještě 1/2 hodiny na teplém místě. Poté vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 40 minut

Přísady::

Na těsto:

450 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl
50 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra
strouhaná Dr. Oetker
1 ks vejce
30 g máslo rozpuštěné
250 ml mléko polotučné vlažné

Na náplň:

200 g švestková povidla
50 g rozinky namočené v rumu
skořice

Na potření:

med





- 6 Po upečení vyklopíme bábovku z formy a ještě teplou ji potřeme medem.

