



# Vánoční bábovka

asi 16 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a vanilínovým cukrem do pěny. Postupně zašleháme olej, vodu a med. Přidáme obě mouky smíchané s kypřicím práškem do perníku a skořici a zlehka ručně vymícháme dohladka. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Postupně vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**

**Horkovzdušná trouba: 140 °C**

**Doba pečení: asi 50 minut**

- 2 Bábovku necháme asi 10 minut ve formě zchladnout. Poté ji opatrně vyklopíme.
- 3 Na ozdobení připravíme polevu podle návodu na obale a povrch bábovky polijeme. Dozdobíme nasekanými mandlemi a necháme zatuhnout.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

3 ks bílek  
3 ks žloutek  
150 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
100 ml olej  
100 ml voda  
2 PL med tekutý  
100 g mouka polohrubá  
50 g mouka celozrnná  
1 balíček Kypřicí prášek do perníku Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL skořice

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva mléčná Dr. Oetker  
50 g mandle nasekané

