



Zavinutá bábovka s blumami

asi 16 kusů



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku zahřejeme mléko a necháme v něm rozpustit máslo. V míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme vejce a mléko s máslem a ručně vypracujeme dohladka. Těsto v míse zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme asi 50 minut kynout.
- 2 Na přípravu náplně blumy očistíme, odpeckujeme a nakrájíme na kousky. Vložíme do misky, přidáme skořicový cukr, kardamon a dřeň z lusku a necháme marinovat.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku na plát 50x50 cm. Polovinu blum nanese na jednu stranu plátu. Podélně zavineme tak, aby byly blumy zakryté. Před váleček nanese zbytek blum a plát těsta zavineme. Závin vložíme do vymazané a moukou vysypané formy švem nahoru a necháme ještě asi 10 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 35 minut

- 4 Bábovku necháme chladnout asi 10 minut ve formě, poté jí vyklopíme a necháme zcela vychladnout.
- 5 Na potřetí v misce vymícháme cukr s vodou a nanese na povrch bábovky.

Přísady::

Na těsto:

150 ml mléko polotučné

125 g máslo

350 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl

100 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

2 ks vejce

Na náplň:

200 g blumy

1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
kardamon mletý

1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr.
Oetker

Na potřetí:

125 g moučkový cukr

3 PL voda

Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)





Tip:

- Místo blum můžete použít hrušky

