

Bábovka kynutá

Ingredience

těsto

- droždí — 2-3 dkg
- mouka polohrubá — 0,5 kg
- sůl
- vejce — 1
- žloutek — 4
- kousek rozpuštěného másla
- rozinky
- citronová kůra

náplň

- strouhané ořechy
- mléko
- cukr dle chuti
- skořice
- trocha rumu

Postup

Zaděláme těsto a necháme vykynout. Pak rozválíme na obdélník, potřeme náplní, stočíme a dáme péci do vymazané a vysypané bábovkové formy. Náplň uděláme tak, že svaříme ořechy v mléce a přidáme zbylé ingredience. Troubu rozežřejeme na 200 st.C, po zapečení snížíme na 170 st.C.