

Bábovka cuketová - (i dýňová)

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 vejce
250 g moučkového cukru
150 ml oleje
350 g polohrubé mouky
1 lžička mleté skořice
1 sáček kypřicího prášku do pečiva
1 lžička jedlé sody
špetka soli
1 sáček vanilkového cukru
100 g rozinek
50 g nahrubo mletých ořechů
400 g jemně nastrohané cukety (můžeme použít také dýni)
tuk
strouhanka na vymazání a vysypání formy.

Postup

Vejce rozklepeme do větší nádoby a vyšleháme je za střídavého přisypávání cukru a přilévání oleje do pěny. Do žloutkové pěny opatrně po dávkách vmícháme mouku, skořici, prášek do pečiva, sodu, sůl, vanilkový cukr, rozinky a ořechy. Jemně nastrohanou cuketu (nebo dýni), rukou vymačkáme a vmísíme ji do těsta. Troubu předehřejeme na 170 °C. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Těsto rozetřeme do formy, vložíme do trouby a pozvolna pečeme dozlatova, přibližně 1 hodinu. Poté bábovku z trouby vyjmeme, necháme ji ve formě částečně zchladnout a pak ji opatrně vyklopíme. Vychladlou bábovku před podáváním na stůl můžeme zdobit šlehačkou, kousky kandovaných třešní nebo sezonního ovoce.