

# Bábovka s vaječným koňakem ii.

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience: 0,5 hrníčku sušených brusinek (případně rozinek)

3 hrníčky hladké mouky

2 lžičky prášku do pečiva

0,25 lžičky soli

špetka strouhaného muškátového oříšku

120 g másla

1,25 hrníčku cukru

3 vejce

1 hrníček vaječného koňaku

1 lžička vanilky

Glazura:

2 lžíce vody

0,75 hrníčku pískového cukru

## Postup

Postup přípravy: Šlehat (nejlépe elektrickým šlehačem) máslo a cukr asi 5 minut, postupně přidat po jednom vejci, střídavě přidávat suché ingredience a vaječný koňak. Nakonec lehce vmíchat brusinky (které jsme předem namočili na 15 minut do vody). Dát do vymazané a vysypané formy a péci na 170-175 °C přibližně 55 minut - zkoušejte špejlí. Nechat zchladnout asi 10 minut. Pak potřít glazurou.

Glazura: smíchat v misce rum, vodu a cukr.