

# Skvělá kynutá ořechová bábovka nebo srnčí hřbet

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

400 g polohrubé mouky

100 g cukru moučka

150 g másla

4 žloutky

2 dcl mléka

30 g droždí

špetku soli

máslo na potřeni

Nádivka:

200 g mletých ořechů

100 g mletých piškotů

1-2 dcl mléka

cukr podle chuti (je dobré udělat si ještě makovo nádivku a dělat buď dvě bábovky menší nebo jednu bábovku a srnčí hřbet)

## Postup

Postup přípravy: Do přesáté polohrubé mouky, kterou jsme osolili špetkou soli, uděláme dolík, rozdrobíme droždí, zasypeme je cukrem a zalejeme vlažným mlékem. Než nám kvásek nabude rozpustíme máslo a necháme prochládnout. Přidáme je do těsta a nakonec přidáme žloutky a zpracujeme vařečkou těsto. Podle potřeby přidáme trochu mouky tak, aby těsto bylo vláčné a nelepilo se. Zaděláme čistou utěrkou a dáme na teplé místo kynout. Necháme kynout asi 0,75 hodiny, ještě jednou propracujeme a za půl hodiny těsto vyklopíme na vál. Já jsem ukrojila polovinu těsta, rozválela do obdélníku, pokapala máslem a potřela ořechovou nádivkou, potom stočila a dala do vymazané bábovky. Druhou polovinu jsem natřela makovou nádivkou a dala do vymazaného srnčího hřbetu. Potřela oba výtvořky máslem a dala upéct. Pekla jsem asi při 180 °C tak 20 minut - přesně nevím, ale asi tak, jak se peče kynuté těsto. Po upečení potřeme máslem a necháme trochu vychladnout, nakonec pocukrujeme.

Musím říct, že bábovka i hřbet všem moc chutnaly, bylo to skvělý!! Ještě kousek zbyl a i dneska je to moc dobrý - pečeno v sobotu.

Tento recept mám z časopisu Lidové recepty.