

Bramborová bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička moučkového cukru
2 žloutky
20 g droždí
6 velkých moučných brambor
0,125l mléka
1 lžička anýzu
120 g Perly
1 vejce
400 g hrubé mouky
trochu soli

Postup

Brambory ve slupce uvaříme v osolené vodě do měkka, slijeme, horké oloupeme, rozpůlíme a dáme do teplé trouby vypařit. Vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Ve vlažném mléce rozpustíme droždí. Na vál přesijeme mouku a přidáme nahrubo nastrouhané brambory. Formu vymažeme a vysypeme moukou. K mouce a bramborách na vále přidáme moučkový cukr, trochu soli, Perlu, anýz, žloutky, vejce. Zalijeme mlékem s rozpuštěným droždím a vypracujeme hladké těsto, které dáme na teplé místo půl hodiny kynout. Pak těstem naplníme formu a necháme kynout ještě půl hodiny. Dáme do předehřáté trouby a pečeme při 170 stupních asi hodinu dozlatova. Necháme ve formě vychladnout, vyklopíme a pocukrujeme.