Maková kynutá bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

těsto:
500 g hladké mouky
25 g droždí
50 g pískového cukru
250 ml mléka
100 g másla
2 žloutky
1 vanilkový cukr
sůl
tuk na vymazání a mouka na vysypání formy
náplň:
116 l mléka
150 g máku
80 g pískového cukru
skořice
mletý hřebíček
1 hrst mandlí
1 hrst rozinek

Postup

K mouce přidáme rozdrobené droždí, cukr a zalijeme částí mléka. Zahrneme zlehka moukou a necháme vykynout. Mezitím si připravíme v kastrůlku mléko, přidáme najemno namletý mák, cukr a všechny přísady do náplně. Vše společně povaříme a zchladíme. K vykynutému droždí přidáme rozpuštěné máslo, žloutky, vanilkový cukr, sůl a zbytek vlažného mléka. Vše zapracujeme na hladké vláčné těsto vyklopíme na mírně pomoučněný vál a jemně zploštíme. Naplníme zchladlou náplní, přehneme a dáme do vymazané a vysypané bábovkové formy. Pečeme zvolna v předem vyhřáté troubě dozlatova.