

Plněná kynutá bábovka

Kategorie: Bábovky, muffiny, cupcaky, samokypřící směs bílá, Velikonoce

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

PLNĚNÁ KYNUTÁ BÁBOVKA

Přísady:

430 ml teplého mléka

7 g psyllia (dáme na chvíli do mléka, aby psyllium nabobotnlo)

2 vejce

90 g tuku – (použili jsme 60 g sádla + 30g másla – rozpuštěné, ne horké, je však možné použít pouze máslo)

špetka soli

40 g cukru + 1 vanilkový (kdo má rád sladší, dá více cukru)

lžíci rumu

čtvrtku nastrohaného muškátového oříšku

citronová kůra

450 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku

půl sáčku sušených kvasnic

Nádivka:

Smícháme půl sáčku namletého máku s půl kelímkem povidel, trochou citronové kůry, lehce naředíme horkou vodou, dle chuti přisladíme a vmícháme hrst rozinek. Možno udělat i ořechovou nádivku.

Postup:

Těsto dobře vypracujeme (asi 10 min.), vrstvíme do vymazané formy po částech těsto a nádivku. Poslední vrstva těsto. Necháme nakynout (minimálně 40 min). Do trouby vložíme hrnek s vodou. Pečeme 15 min. na 200 °C, pak stáhneme na 180°C.

Celková doba pečení 30–45 min, dle trouby.

