

Ingrediencie

cesto: 500 g polohrubej múky, 250 ml mlieka, 2 vrchovaté lyžice kryštálového cukru, štipka soli, 1 žltok, 6 lyžíc rozpusteného masla, nastrúhaná polka muškátového orieška, 1 lyžička nastrúhanej citrónovej kôry, 30 g čerstvého droždia

plnka: 350 g mletého maku, 11 lyžíc práškového cukru, 5 lyžíc rumu, 2 vrchovaté lyžice medu, 200 ml uvarenej kávy

Postup

Do mierne vlažného mlieka nasypeme cukor, rozdrobíme droždie. Prikryjeme , necháme na teplom mieste vykysnúť. Do misky nasypeme múku, premiešame so soľou, muškátovým orieškom a citrónovou kôrou. Pridáme žltok, maslo a kvások. Vareškou dôkladne vypracujeme hladké nelepivé cesto. Necháme poriadne vykysnúť. Pomletý mak zmiešame s cukrom, pridáme rum, med, kávu a vymiešame kašovitú hmotu. Vykysnuté cesto rozvalkáme na obdĺžnik. Potrieme náplňou a zrolujeme ako roládu. Roládu prenesieme do vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy a konce cez seba preložíme. Bábovku necháme ešte asi pol hodiny podkysnúť vo forme. Pečieme pri teplote 170-180 stupňov doružova cca 50-60 minút. Ak je povrch bábovky veľmi sfarbený prikryjeme alobalom.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



Maková po babičke

Streda, 22 Január 2014 12:45

