

## Ingrediencie

cesto: 500 g polohrubej múky, 250 ml mlieka, 5 lyžíc cukru krupica, 1 lyžička soli, 1 a 1/2 lyžice oleja, 60 g rozpusteného masla, 1 čerstvé droždie

plnka: 250 g mletého maku, 15 lyžíc práškového cukru, 7 lyžíc rumu, 200 ml teplého mlieka, 1 škoricový cukor, hrst hrozienok

1 vajíčko na potretie

## Postup

Vypracujeme klasické kysnuté cesto buď obyčajne alebo v pekárničke.

Hotové cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske. Suroviny na plnku dôkladne vymiešame a natrieme ju na pripravené cesto. Zrolujeme ako roládu.

Roládu nakrájame na cca 5 cm kúsky a ukladáme ich (viď foto) do vymastenej a múkou vysypanej veľkej bábovkovej formy.

Vrch potrieme vyšľahaným vajíčkom a necháme cca 15 minút podkysnúť. Pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista. Vyklopíme po úplnom vychladnutí.

# Štedrá kysnutá bábovka

Pondelok, 23 Marec 2020 08:12

---

