



Kynutá bábovka

(forma objem 1,4 litru)

- 250 g hladké mouky
- 100 g másla
- 70 g cukru krupice
- 65 ml mléka
- 20 g čerstvého droždí
- 1 vejce
- 2 žloutky
- 2 g soli
- špetka mleté vanilky, zázvoru a nového koření
- kůra z jednoho bio citronu
- 1 lžíce rumu
- 70 g [rozinek](#) namočených v rumu

Do vlažného mléka odeberte lžičku cukru, přidejte droždí a nechte vzejít kvásek.

Změklé máslo a zbytek cukru společně utřete, přidejte po jednom žloutky, a nakonec celé vejce. Vše vyšlehejte do krémové konzistence. Zpočátku jsem použila plochou metlu, po přidání vejce jsem zaměnila v robotu za šlehací.

Do mísy prosejte mouku, přidejte sůl, koření a citronovou kůru. Přidejte kvásek, máslo vyšlehané s cukrem a vejci a rum. Krátce promíchejte (v robotu jsem použila opět míchací plochou metlu), přidejte rozinky a hákem dopracujte kynuté těsto. Je měkké, řidší než na koláče, může trochu lepit.

Formu vymažte a vysypte, jak máte ve zvyku, nebo použijte jako já [odlučovací olej](#). Těsto přendejte do formy a uhladte do roviny, mělo by být maximálně do poloviny výšky formy. Zakryjte fólií a nechte kynout, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Čím teplejší místo, tím bude kynout rychleji.

Nakynutou bábovku pečte v troubě vyhřáté na 190 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 25 minut. Špejlí si ověřte, že je uvnitř propečená. Berte v úvahu, že uvedená teplota a délka pečení je vždy jen orientační. V tomto případě hodně záleží na tvaru a materiálu formy, kterou použijete, protože každá vede jinak teplo. Po upečení nechte bábovku krátce zchladnout, pak opatrně vyklopte. Po úplném vychladnutí ji můžete pocukrovat a doporučuji hned nakrojit, protože nejlepší je v den upečení.