

Vláčná vánoční bábovka s Tradičním Lipánkem

🕒 75 minut

náročnost ●●○○

Bábovku pekli snad někdy každý. Je to tradiční dezert, který lze ale připravit i netradičně.



Ingredience

- 260 g Lipánka tradičního
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 1/2 lžičky skořice
- 1/2 hrnku oleje
- 1,5 hrnku polohrubé mouky
- 1 lžice rumu
- 1/2 hrnku cukru
- kakao
- 1 lžice citronové kůry
- Jihočeské máslo na vymazání formy

Návod na přípravu:

V míse rozšleháme Lipánek tradičního, oba cukry, vejce, olej a rum. Přimícháme mouku, prášek do pečiva a citronovou kůru. Do poloviny těsta vmícháme kakao. Půlku světlé části těsta vlijeme do Jihočeským máslem vymazané a moukou vysypané formy. Poté vlijeme kakaové těsto a poslední vlijeme opět vrstvu světlého těsta. Pečeme v předehřáté formě při 160 °C 45-50 minut.