

# Bábovka z vaječného koňaku

## Ingrediencie na těsto:

Vejsce	4 ks
Cukr	200 g
Vanilkový cukr	1 balíček
Polohrubá mouka	400 g
Rostlinný olej	250 ml
Vaječný koňak	250 ml
Prášek do pečiva	1 balíček
Ořechy nebo mandle	
Tuk	
Strouhanka na vysypání formy	



## Postup přípravy

Vejsce, cukr a vanilkový cukr ušleháme ve šlehači do pěny. Potom vmícháme koňak a střídavě mouku smíchanou s práškem do pečiva a olej. Nakonec přidáme rozinky a sekané mandle nebo ořechy. Formu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Pečeme při 175°C cca 50 minut.

Upečenou ještě vlažnou bábovku vyklopíme z formy a pocukrujeme.

