

# Bábovka z Vídeňské kavárny

## Ingredience:

225g másla

1 hrnek cukru krystal

4ks vejce

1 lžička citronové kůry

2 hrnky hladké mouky

špetka soli

1ks vanilkový cukr

2 lžičky prášku do perníku

1 hrnek namletého máku

½ hrnku mléka

2 lžíce rumu



## Postup přípravy

Máslo rozehtát v mikrovlnce a našlehat ho do hladka. Zašlehat cukr. Po jednom přidávat vejce, každé dobře zašlehat. Přidat citronovou kůru a namletý mák. V misce smíchat hladkou mouku, prášek do pečiva, sůl a vanilkový cukr. Ohřát mléko na pokojovou teplotu a přilít rum. Nasypat polovinu mouky a nalít polovinu mléka k máslu a zašlehat. Potom dosypat zbytek mouky a zbytek mléka a šlehat alespoň 3 minuty. Vymazat bábovkovou formu máslem, vysypat moukou, přebytek mouky vysypat. Těsto nalít do formy a dát do předehřáté trouby na 180°C.

Péct tak dlouho, dokud zapíchnutá špejle není po vyjmutí čistá. Potom odnést na balkon, po 10 minutách vyklopit na talíř a nechat vychladnout úplně.

