# Buchtová bábovka

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **15**

**2665** kalorií , **0 g** cukrů , **86 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** https://srecepty.cz/buchtova-babovka

## Příprava

Do nádoby domácí pekárny dáme suroviny podle uvedeného pořadí a nastavíme program na těsto. Vykynuté těsto rozdělíme na tolik dílů, kolik máme náplní. Každý díl těsta rozdělíme na stejně velké kousíčky, které zploštíme na placičku, do středu dáme kousek náplně a placičku zabalíme do malé buchtičky. Velkou formu na bábovku vymastíme tukem a naskládáme do ní připravené buchtičky. Necháme je ještě 15 minut kynout, pak formu vložíme do středně vyhřáté trouby a pečeme asi 50 - 60 minut.

## Ingredience

- 250 ml mléka
- 100 g rozpuštěné Hery
- 1 vejce
- lžíce rumu
- špetka soli
- 550 g polohrubé mouky
- 120 g cukru krupice
- 3/4 balení droždí (30 g)
- Náplň: tvarohová, maková, kakaová, ořechová, povidla, jablka...

### Tip k receptu

Bábovku můžeme naplnit třeba jen dvěma druhy náplně, ale čím více náplní použijeme, tím bude bábovka chutnější. Já jsem plnila sedmi druhy - tvarohovou, makovou, kakaovou, ořechovou, perníkovou náplní, povidly a strouhanými jablky. Kakaová náplň: kousek másla utřeme s moučkovým cukrem a kakaovým práškem. Ořechová: strouhané ořechy osladíme, přidáme trochu mléka a krátce povaříme. Odstavíme a přidáme špetku skořice a lžíci rumu. Perníková: strouhaný perník trochu přisladíme a promícháme s trochou mléka. Přidáme lžíci rumu.

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Rodina, Moučník, Pečivo a produkty domácí pekárny