

Ořechová bábovka s jablky a rumem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

2828 kalorií , **4 g** cukrů , **115 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechova-babovka-s-jablky-a-rumem>

Příprava

Z vajec, moučkového cukru a vanilkového cukru utřeme pěnu. Postupně přidáváme veškeré ingredience, mouku s práškem do pečiva, olej, mléko, ořechy, nahrubo nastrouhaná jablka a nakonec rum. Do vymazané a strouhankou vysypané formy nalijeme těsto, dáme do předem vyhřáté trouby na 180°C a pečeme asi 30 minut. Po třiceti minutách položíme na bábovku pečicí papír a pečeme ještě 15 minut.

Ingredience

- 4 vejce
- 1 hrneček cukru moučka
- 1/2 hrnečku slunečnicového oleje
- 1/2 hrnečku mléka
- 150 g strouhaných ořechů
- 2 jablka
- 2 lžíce rumu
- 1 hrneček hladké mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Moučník

