

Ořechovo-rumová bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **30**

1525 kalorií , **1 g** cukrů , **77 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechovo-rumova-babovka>

Příprava

Žloutky, cukr a máslo mícháme 20 minut.
Droždí rozmícháme ve vlažném mléce s trochou cukru a za stálého míchání přiléváme k žloutkům. Potom přidáme mleté ořechy, rum a dobře zamícháme. Ušleháme sníh a s moukou opatrně přimícháme k těstu. Pomalu pečeme v předem vyhřáté troubě na 175°C.

Ingredience

- 6 vajec
- 200 g cukru krupice
- 50 g másla
- 10 g droždí (kvasnice)
- 3 lžíce mléka
- 20 g strouhaných ořechů
- 1 dcl rumu
- 120 g hrubé mouky

Kategorie

Narozeniny, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Moučník

