



Maková bábovka

podľa ilustrovaných kuchárskych predpisov pre gazdinky od Dr. Oetkera (30. roky 20. storočia)

1 ks  jednoduchá príprava  do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

100 g maslo zmäknuté alebo margarín
50 g cukor
2 ks vajce
0,5 KL Aróma citrónová Dr. Oetker
150 g mak mletý
1 balenie Bábovky Dr. Oetker
250 ml mlieko polotučné
50 g hrozienka

Ešte potrebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)

- 1 Maslo alebo margarín trie sa v mise, potom pridá sa cukor, kým pena nevznikne. Vmieša sa po jednom vajci, olej, citrónová aróma a mak. Následne pridá sa zmes na bábovku, mlieko a hrozienka. Cesto vymieša sa, kým nie je hladko uhnetené.
- 2 Cesto vloží sa do formy, poriadne vymastenej a múkou vysypanej. Cesto pečie sa vo vyhriatej rúre podľa predpisu na škatuľke bábovkovej zmesi asi hodinu.
- 3 Vychladnutá bábovka sa z formy vyklopí a cukrom posypať sa môže.