

Alsaská bábovka (Kugelhopf)

Suroviny:

400 g polohrubej múky
100 ml mlieka
100 ml vody
100 g masla
50 g sekaných mandlí
50 g hrozienok
40 g kryštálového cukru
21 g droždia Fala ($\frac{1}{2}$ kocky)
2 vajíčka
2 lyžice čerešňovice
štipka soli

Postup:

Formu na bábovku potrieme maslom, vsypeme plátky mandlí a potom múku. Sparené hrozienka namočíme do čerešňovice.

Droždie rozmiešame s cukrom, vlažnou vodou a necháme 10 minút nakysnúť. Preosejeme múku, osolíme, vlejeme vajíčko, rozpustené maslo a mlieko, kvások a vymiešame vláčne cesto.

Pridáme hrozienka a mandle a vlejeme do pripravenej formy, kde necháme kysnúť asi hodinu.

Pečieme dozlata v predhriatej rúre asi 40 minút pri teplote 160 °C. Upečenú bábovku vyberieme z rúry a po 5 minútach opatrne vyklopíme a necháme vychladnúť.

Alsaskú bábovku môžeme obohatiť tým, že do cesta pridáme tiež kúsky kandizovaného ovocia a sekané mandle.

