

máslo a hrubá mouka do formy

2 vejce M

220 g cukru (část nahrad' třeba hnědým)

250 ml mléka

125 ml oleje

2 polévkové lžíce rumu

360 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

50 g strouhaného kokosu, mandlí nebo ořechů (nebo nahradit 25 g ovesných vloček)

1 polévková lžíce kakaa nebo kus nastrohané čokolády

Manžel mne požádal o co nejjednodušší recept na bábovku, kterou by zvládl upéct sám.

Takže: Nejprve je potřeba si formu na bábovku vymazat a vysypat, aby šla pak snadno vyklopit. Naší skleněnou formu s několika hoblíčkami másla dej na 30 sekund do mikrovlnky. Změklé máslo rozetři štětce do všech záhybů formy a nezapomeň i na ten vyvýšený střed. Pomocí lžíce posyp hrubou moukou střed formy a pak i otáčivým pohybem celý vnitřek formy.

Do robota vlož šlehací metlu a našlehej celá vejce s cukrem do pěny (směs nabyde na objemu a lehce zesvětlá). Pak přilej mléko, olej, rum. Na váze si odvaž mouku, přidej prášek do pečiva a kokos (či jinou chroupavou dobrotu), nakonec i kakao a opět nasucho promíchej. Teprve potom suchou směs přidej k tekutému v robotu. Nech pečlivě promíchat. Protože po okrajích mísy může být směs hůře promíchaná, až vyndáš mísu z robota, seškrábní stěny a ještě ručně promíchej. Těsto přelij do vymazané formy, vlož do trouby a peč asi 55 minut při 180 °C. Upečení zkontroluj vpichem špejlí. Po zchladnutí opatrně vyklop a případně pocukruj.