Vídeňská bábovka podle Josefa Maršálka

35 minut + cca 2 hodiny kynutí náročnost ●●○○

Ingredience

Těsto:

- 400 g hladké mouky
- 200 g Jihočeského čerstvého mléka
- 160 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 120 g cukru krupice
- 2 vejce M
- 4 g soli
- 20 g droždí
- 1 vanilkový lusk
- 100 g rozinek v rumu
- 1 citron

Na dokončení:

- 30 g moučkového cukru

Návod na přípravu:

Do mléka dáme droždí, přidáme 200 g mouky, rozmícháme na hladké těstíčko a to necháme dobře přikryté 1 hod. kynout při pokojové teplotě. Poté přidáme ostatní zbylé ingredience – kromě rozinek – a stěrkou nebo vařechou vymícháme do hladkého těsta. Úplně na závěr zamícháme rozinky. Těsto ihned dáme do máslem dobře vymazané bábovkové formy, přikryjeme utěrkou a necháme nakynout do dvojnásobného objemu. Pečeme v rozehřáté troubě při 160–165 °C zhruba 30–35 minut, nebo dokud špejle nezůstane úplně suchá. Bábovku vyklopíme z formy ještě vlažnou, pocukrujeme a podáváme.