

# Alibábovka

## Ingrediencie

1 Hera, 1/2 sklenice vody (hořčicové), 1 a 3/4 sklenice cukru moučka, 1 vanilkový cukr, 2 sklenice hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 4 žloutky, hrst nasekaných ořechů, 2 lžice kakaa, sníh ze 4 bílků

## Postup

Vodu, heru, cukr a vanilkový cukr svaříme a necháme vychladit. Do vychladlé směsi přidáme hladkou mouku, prášek do pečiva, žloutky, ořechy, kakao a opatrně vmícháme sníh z bílků. Dáme do vymazané a vysypané formy a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 30 minut.



zdroj: [www.recepty.cz](http://www.recepty.cz)

# Bábovka s kávou a skořicí

## Ingrediencie

4 vejce, 150 g másla, 150 g práškového cukru, 3 lžičky kávy (nejlépe rozpustnou) sůl, 1/2 lžičky strouhané pomerančové kůry, 1/2 lžičky mleté skořice, 300 g polohrubé mouky, 3/4 prášku do pečiva, 2 dcl mléka

## Postup

Žloutky + cukr + máslo ušleháme do pěny. Přidáme kávu, skořici, pomerančovou kůru a špetku soli a zašleháme. Pak přidáme mouku s kypř. práškem, mléko a promícháme. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků a dáme péct do vyhřáté trouby. Píchnutím špejle zjistíme, zda není uvnitř syrová. Necháme mírně vychladnout na mokřém hadříku, aby se odpařila a pak ji vyklopíme. Necháme úplně vychladnout, pocukrujeme a nakrájíme.



# Moučník tulipán

## Ingrediencie

2 a půl hrnku polohrubé mouky, 1 hrnek moučkového cukru, 250g tuku Hera(máslo), 6 lžic oleje, 6 vajec, 2 lžičky prášku do pečiva

## Postup

Tuk utřeme s cukrem, žloutky, olejem. Přidáme mouku prosetou s práškem do pečiva a lehce zamícháme ušlehaný sníh. Těsto rozdělíme na 3 díly, do jednoho zamícháme 2 lžice kakaa, do druhého 3 lžice mletého máku. Do vymazané a vysypané formy srnčího hřbetu dáme nejdříve makovou vrstvu, uprostřed prohloubíme důlek, do kterého dáme kakaové těsto. Nahoru rozetřeme bílé těsto. Pečeme ve středně vyhřáté troubě 20 - 30 minut.



# Skořicová hrnková bábovka

## Ingrediencie

2 hrnky (1/4 l) hladké mouky, 1 hrnek cukru, 1 vanilkový cukr, 1 hrnek oleje, 1 prášek do pečiva, 3 lžičky mleté skořice, 3 nastrohaná jablka, hrst sekaných ořechů, hrst rozinek

## Postup

V míse smícháme všechno dohromady, vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy a upečeme ve vyhřáté troubě (190°C asi 50 minut - zkusíme špejlí).



# Perníková bábovka

## Ingrediencie

400 g polohrubé mouky, 150 g krystalového cukru, 1 prášek do perníku, 2 dl oleje, 2 dl mléka, 3 vejce, čokoládová poleva, kokos

## Postup

Smícháme vejce s cukrem, přidáme mouku smíchanou s práškem do perníku, olej a mléko. Dobře promícháme. Těsto vlijeme do předem vymazané a vysypané formy. Pečeme cca 3/4 hodiny. Bábovku vyklopíme, necháme vychladnout a poté přelijeme čokoládovou polevou a posypeme kokosem (nebo strouhanými mandlemi), případně jenom pocukrujeme.



# Ořechová bábovka

## Ingrediencie

1 hrneček hladké mouky, 1 hrneček cukru moučka (necelý), 1 hrneček mletých vlašských ořechů, 1/2 hrnečku vlažného mléka, 1/2 hrnečku oleje, 2 vejce, 2 lžice rumu, 1 prášek do pečiva

## Postup

Vše smícháme dohromady. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a pomalu pečeme v mírně až středně vyhřáté troubě.



# Kokosová bábovka

## Ingrediencie

1 hrnek (1/4 l) hladké mouky, 1 hrnek polohrubé mouky, 1 hrnek kokosu, 1 hrnek mléka, 1/2 hrnku oleje, 3/4 hrnku cukru krupice, 3 vejce, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 1 lžice kakaa, tuk a kokos na vymazání a vysypání formy

## Postup

Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme kokosem. Mouku promícháme s práškem do pečiva a kokosem. Celá vejce ušleháme s cukrem do husté pěny. Přidáme olej, mouku s kokosem a mléko, důkladně promícháme. Asi polovinu těsta nebo trochu víc vlijeme do formy, do zbytku vmícháme kakao a dolijeme na světlé těsto. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C asi 50 minut. Po vychladnutí pocukrujeme nebo polijeme polevou.



# Dvoubarevný chlebíček

## Ingrediencie

2 a 1/4 hrnku polohrubé mouky, 1 hrnek moučkového cukru, 1 hrnek oleje, 1 vejce, 1 hrnek mléka, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, 2 lžice kakaa

## Postup

Mouku prosejeme s cukrem a práškem do pečiva. Přidáme všechno ostatní kromě kakaa a dobře promícháme. Polovinu těsta nalijeme do vymazané a moukou vysypané chlebíčkové formy, druhou část obarvíme kakaem a nalijeme na světlé těsto. Ve vyhřáté troubě upečeme.





# Cuketová bábovka

## Ingrediencie

200 g polohrubé mouky, 200 g moučkového cukru, 200 g nastrouhané cukety, 1 vejce, 1/2 prášku do pečiva, 1,5 - 2 dl mléka, 6 lžic oleje

## Postup

Cuketu zbavíme vnitřku s jádry a najemno nastrouháme. Smícháme všechny sypké suroviny, přidáme všechno ostatní, promícháme a nalijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme pomalu asi při 160°C kolem 45 minut.



# Buchta Majka

## Ingrediencie

5 vajec, hrnek krupicového cukru, 3 nastrouhaná jablka, hrnek strouhaných vlašských ořechů, 1 dcl oleje, skořice, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, poleva

## Postup

Vejce s cukrem našleháme dohusta, přidáme nastrouhaná jablka, ořechy, olej, skořici, můžeme přidat kakao příp. kandované ovoce, nakonec přidáme mouku s práškem do pečiva. Upečeme a vychladlé polijeme polevou.



# Kočičí oči

## Ingrediencie

100 g hery, 100 g cukru, 3 vejce, 3 lžice kakaa, 150 g hrubé mouky, 1 lžice rumu, 10 lžic mléka, dětské piškoty, marmeláda

## Postup

Hery, cukr, žloutky a kakao utřeme do pěny. Do ní přimícháme mouku, rum, mléko a tuhý sníh z bílků. Do vymazané a vysypané formy na srnčí hřbet nalijeme polovinu těsta. Na těsto naskládáme do dvou řad piškoty slepené po dvou marmeládou. Zalijeme zbytkem těsta a upečeme. Vychladlý moučník polijeme čokoládovou polevou a posypeme kokosem.



# Mandarinkové řezy

## Ingrediencie

300 g polohrubé mouky, 1 hrnek moučkového cukru, 125 g tuku Hera, 1 vejce, 5 lžic mléka, 1 prášek do pečiva, 2 plechovky mandarinek, 2 jablka

## Postup

Do mísy prosejeme mouku s práškem do pečiva, zaděláme mlékem s rozšlehaným vejcem, přidáme cukr a vlažný tuk. Oloupaná jablka nastrouháme a smícháme s okapanými mandarinkami a přidáme do těsta. Promícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Upečený moučník pocukrujeme nebo polijeme čokoládovou polevou.



# Lístkové chut'ovky

## Ingredience

lístkové těsto, libovolná semínka nebo koření, vejce nebo žloutek

## Postup

Těsto rozválíme na tenko a rádýlkem rozkrájíme na libovolné tvary (tyčinky, obdélníčky, čtverečky, trojúhelníčky,... pozor, při pečení se zmenší). Naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme rozšlehaným vejcem nebo žloutkem rozmíchaným se lžící vody a posypeme čímkoliv co máme rádi (sůl, sezam, mák, kmín, mletá paprika, oregano, strouhaný sýr,...). Vložíme do trouby vyhřáté na 220°C a pečeme do zružovění asi 8 minut.



# Prosedlá buchta

## Ingredience

4 vejce, 1 hrnek cukru, 1/2 hrnku oleje, 1/2 hrnku mléka, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva

náplň: 500 g tvarohu, 2 vejce, 3/4 hrnku cukru, 1 vanilkový cukr, podle potřeby mléko  
povidla, trochu rumu, trochu skořice

## Postup

Nejdřív si připravíme náplně. Tvaroh rozmícháme s vejci a cukrem, podle potřeby přidáme mléko, neměl by být moc řídký. Povidla smícháme s rumem a skořicí.

Ušleháme sníh z bílků a špetky soli. Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme mléko s olejem, mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec vmícháme sníh. Těsto nalijeme na plech vyložený papírem na pečení. Nastříkáme na ně mřížku z tvarohu pomocí cukrářského pytlíku nebo pevného sáčku s ustříhnutým růžkem, a do vzniklých čtverečků dáme hromádku povidel (nebo kousek ovoce). Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme asi 25 minut (zkusíme špejlí).

Tvaroh a povidla se během pečení částečně propadnou do těsta.

