

Kávovinová bábovka

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

2 hrnek	polohrubá mouka
1 ks	kypřící prášek do pečiva
2 lžíce	bezkofeinová směs
1 ks	smetana ke šlehání
3 ks	vejce
1/2 hrnek	krupicový cukr
	tuk (na vymazání formy)
	hrubá mouka (na vysypání formy)



Postup přípravy

Do mísy nasypeme polohrubou mouku s kypřícím práškem do pečiva a kávovinou. Přilijeme smetanu a rozšlehaná vejce s cukrem. Vše řádně promícháme a vzniklé těsto nalijeme do bábovkové formy (vymazané tukem a vysypané moukou). Bábovku vložíme do trouby předehřáté na 180° Celsia a v ní pečeme asi 1 hodinu – špejlí na konci vyzkoušíme, zda je hotová.

Poznámka: Kávovina je sušený vodný výluh pražených kořenů čekanky obecné, praženého žita a ječmene, se sladově karamelovou chutí a vůní. V kořenech čekanky je obsažen polysacharid inulin, který pomáhá například při zánětu močových cest, ledvinových kamenech, zácpě nebo nechutenství.