

Domácí bábovka

250 g másla

4 vejce

500 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

300 g moučkového cukru

Citronová kůra

1 vanilkový cukr

250 ml mléka

Máslo vyšleháme s moučkovým cukrem. Postupně přidáme žloutky, citronovou kůru, vanilkový cukr. Z bílků ušleháme sníh, přidáme střídavě mouku se sněhem a prášek do pečiva. Jemně promícháme. Vylejeme do formy. Pečeme při asi hodinu 180°C.