Babka dla dorosłych

Czas wykonania: 2 h 30 min
Ilość porcji: 12-16 kawałków (forma 30 cm średnicy)

Składniki:

- *500 g mąki*
- *¾ szklanki mleka (190 ml)*
- *70 g drożdży*
- *½ szklanki cukru*
- *2 łyżki cukru waniliowego*
- *5 żółtek*
- *2 jajka*
- *110 g masła lub margaryny (około ½ kostki)*
- *½ szklanki rodzynek*
- *50 g rumu*

Dekoracja (do wyboru):

- *cukier puder*
- *lukier*
- *gorzka czekolada*

Przygotowanie:

Do wysokiej miski lub garnka przesiać mąkę.

W małym garnku pokruszyć drożdże, wymieszać z łyżką cukru, łyżką mąki i 3 łyżkami mleka. Odstawić do wyrośnięcia.

Rodzynki wypłukać, zalać rumem i odstawić. Rozpuścić masło.

Żółtka oraz 2 całe jajka utrzeć z cukrem. A masło rozpuścić i ostudzić.

Do mąki wlać rozczyn drożdżowy, utarte jajka i resztę mleka. Starannie wymieszać łyżką. Dodać rozpuszczone masło oraz cukier waniliowy.

Rodzynki odsączyć z rumu. Rum wlać do ciasta. Rodzynki oprószyć w mące i również dodać do ciasta.

Ciasto wyrabiać przez około 20 – 30 minut. Przełożyć je do formy (30 cm średnicy, ja użyłam 26 cm formy i była trochę za mała) wysmarowanej tłuszczem i odstawić w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Ciasto piec przez 50 – 60 minut w temperaturze 170 stopni (do suchego patyczka).

Całość udekorować lukrem, cukrem pudrem lub rozpuszczoną czekoladę.

Rada: Z tej ilości ciasta spokojnie można zrobić 2 mniejsze babki.