



# Jarní marcipánovo-ananasový chlebíček

asi 15 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Kompot necháme na sítku důkladně odkapat a případné větší kousky překrojíme.
- 2 Na přípravu těsta nakrájíme marcipán na malé kousky. V míse smícháme marcipán, máslo nebo margarín a vymícháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně přidáme za stálého míchání cukr, vanilínový cukr, sůl, vejce a vyšleháme na nejvyšším stupni dohladka. Mouku smíchanou s kypřicím práškem vmícháme metličkou ve dvou dávkách do vaječné směsi. Vymícháme dohladka. Nakonec ručně vmícháme do těsta kousky ananasu a naplníme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 55 minut**

- 3 Upečený chlebíček necháme stát 10 minut ve formě, poté uvolníme z formy a necháme vychladnout na kuchyňské mřížce. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

forma na biskupský chlebíček (25 x 11 cm)

forma na biskupský chlebíček (25 x 11 cm)

elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

135 g kompot ananasový (po odkapání)

1 balení Marcipán Dr. Oetker

140 g máslo změkklého nebo margarínu

140 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

sůl

3 ks vejce

240 g hladká mouka

1,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Oetker

### Na ozdobení:

1 zarovnaná PL moučkový cukr

