



# Ovocný chlebíček s kakaovými boby

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 25 minut



## Přísady::

### Na náplň:

20 g jablečné křížaly  
50 g sušené švestky  
100 g fíky  
50 g datle  
50 g mandle sekané  
1 balíček Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker  
2 ks hřebíček drcený  
1 ks vejce  
100 g cukr  
1 KL Aroma rumové Dr. Oetker

### Na těsto:

1 balení Bábovka Dr. Oetker  
2 ks vejce  
150 g máslo změkklé  
citrónová šťáva z ½ citrónu

### Na potření a posypání:

1 ks žloutek  
1 balení Drcené kakaové boby Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

forma na smččí hřbet nebo biskupský chlebíček (10 x 26 cm)

- 1 Jablečné křížaly spaříme horkou vodou a necháme asi 20 minut odstát. Poté je scedíme a nakrájíme na malé kousky a vložíme do mísy. Přidáme nakrájené na malé kousky švestky, fíky a datle. Přidáme mandle, kůru, hřebíčky, vejce, cukr a aroma a důkladně vše promícháme. Náplň uložíme alespoň na 2 hodiny do chladničky, nejlépe však přes noc.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s odleželou náplní. Přidáme máslo, vejce a šťávu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme.
- 3 Povrch potřeme žloutkem a posypeme kakaovými boby.
- 4 Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 140 °C**  
**Doba pečení: asi 60 minut**

- 5 Chlebíček necháme vychladnout.

