



Perníkové bábovičky s marcipánovou polevou

15 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

formičky na minibábovičky

Na těsto:

1 balení Perník Dr. Oetker

400 PL voda

120 ml olej

Na ozdobení:

1 balíček Poleva v prášku

marcipánová příchuť Dr. Oetker

2 - 3 PL voda nebo mléko

1 balení Zdobení 4 druhy

zlaté/stříbrné Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta smícháme směs s vodou a olejem podle návodu na obale. Těsto nalijeme do formiček. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 20 - 30 minut

- 2 Po upečení vyklopíme těsto z formiček a necháme vychladnout.
- 3 Polevu marcipánovou připravíme podle návodu na obal. Polevu a zdobením ozdobíme vychladlé bábovičky a necháme v chladu ztuhnout.

Tip:

- Marcipánovou polevu Dr. Oetker můžeme nahradit Punčovou polevou nebo Polevou čokoládovou Dr. Oetker.
- Perníkové bábovičky se hodí na jarní svačinku nebo jarní zahradní párty, je to zajímavá varianta oblíbeného perníku.

