



Rozkvetlá bábovková zahrada

12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta směs na přípravu těsta nasypeme do mísy, přidáme máslo nebo margarín a vejce. Ručně vypracujeme hladké těsto, ze kterého 2/3 vyválíme na pomoučeném vále, vložíme do koláčové formy a potřeme džemem.
- 2 Ze zbytku těsta vyválíme tenký váleček, ze kterého vytvoříme ve spodní polovině formy mřížku jako plot a v horní části sluníčko a mráčky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme dozlatova.

Elektrická trouba: 160 °C
Horkovzdušná trouba: 140 °C
Doba pečení: asi 35 - 40 minut

- 3 Po upečení necháme vychladnout a dozdobíme květinami, tubičkami, zdobením a pistáciemi.

Tip:

- Květiny a zdobení přilepíme na těsto pomocí Tubiček na zdobení Dr. Oetker.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm) nebo
koláčová forma (Ø 30 cm) s
nižším okrajem

Na těsto:

1 balení Bábovka Dr. Oetker
250 g máslo změkklé nebo
margarín
1 ks vejce
džem rybízový nebo jiný pikantní
džem

Na ozdobení:

1 balení Květiny oplátkové Dr.
Oetker
1 balení Tubičky na zdobení 4
barvy Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhy pestré
Dr. Oetker
pistácie nasekané

