



# Rozkvetlá bábovková zahrada

12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



## 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 oplatkové Dr. Oetker  
1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy  
Dr. Oetker  
1 balení Zdobení 4 druhů pestré Dr.  
Oetker  
pistácie nasekané

- 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.

