



# Růže v košíčku

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Kompot necháme na sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme.
- 2 Ze směsi na buchty připravíme podle návodu na obale těsto s droždím, vodou a olejem. Povrch těsta zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 50 minut kynout.
- 3 Odkapané švestky nakrájíme na menší kousky. Ze Zlatého klasu uvaříme krém podle návodu na obale, ale se 250 ml šťávy z kompotu a skořicovým cukrem. Vmícháme aroma, švestky a necháme vychladnout. Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky.
- 4 Vykynuté těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše na plát 30 x 40 cm. Náplň rozetřeme na těsto, přitom necháme volný okraj široký asi 2 cm. Zarolujeme a ostrým nožem nakrájíme na 12 dílů. Každý díl vložíme do košíčku ve formě a posypeme skořicovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 30 minut**

- 5 Růže necháme vychladnout.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

formu na muffiny (12 kusů)  
papírové košíčky

### Na náplň:

395 g kompot švestkový (po odkapání)  
250 ml šťáva z kompotu  
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
2 balíčky Skořicový cukr Dr. Oetker  
1 - 2 KL Aroma rumové Dr. Oetker

### Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker  
260 ml voda vlažné  
120 ml olej

### Na posypání:

1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker





Tip:

- Zlatý klas Dr.Oetker můžeme nahradit Pudingem Naturamyl s vanilkovou příchutí Dr.Oetker. Místo švestkového kompotu můžeme použít třešňový kompot. Na ozdobení posypeme povrch růží plátky mandlí.

