



Sváteční bábovka

asi 16 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g máslo
350 g moučkový cukr
4 ks vejce
200 g smetana ke šlehání 33%
500 g mouka polohrubá
2 zarovnaných KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g kandované ovoce (pomeranč nebo meruňky)

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)
Backspray Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a vejci elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka . Přidáme smetanu a promícháme. Nakonec zlehka vmícháme mouku smíchanou s kypřicím práškem. Těsto dobře propracujeme. Přidáme kandované ovoce, těsto nalijeme do formy na bábovku vystříkané Backsprayem podle návodu na obale . Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 50 - 55 minut

- 2 Bábovku necháme mírně zchladnout, vyklopíme ji na servírovací talíř a necháme vychladnout. Polevu připravíme podle návodu a bábovku polijeme.

