



Sváteční bábovka

asi 20 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme máslo s cukrem, vanilinovým 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 vymazané formy na bábovku. Vložíme do přehřáté 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.

Tip:

- Na ozdobení můžeme vyzkoušet i Polevu světlou Dr.Oetker.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)

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 Vanilinový cukr Dr.

Oetker

100 g kandované ovoce

(pomeranč nebo meruňky)

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr.

Oetker

