



Vánoční kytičky s kakaovými boby

asi 45 kusů



snadná příprava

do 25 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Bábovka Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Přírodní kakao Dr. Oetker
0,5 KL skořice mletá
1 ks vejce
200 g máslo změkklé nebo margarín

Na potření a ozdobení:

2 ks žloutek
1 balení Drcené kakaové boby Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení
formičky na vykrajování s vánočními motivy nebo ve tvaru kytiček
formička na vykrajování (ø 1 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s kakaem a skořicí. Přidáme vejce a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme na hladké těsto. Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z těsta plát o tloušťce asi 0,5 cm. Pomocí vykrajovátka vykrojíme kytičky nebo různé tvary a nanese je na plechy vyložené papírem na pečení.
- 2 Povrch pečiva potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky žloutkem a posypeme kakaovými boby. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 12 minut

- 3 Pečivo necháme vychladnout.

