

Babeczki Róg obfitości

Z kolorowym rogiem obfitości z lukru plastycznego

12 porcji



średni

20 Min.



Składniki:

Składniki:

1 opak. Babeczek jogurtowych Dr. Oetkera
2 szt. jajek
100 ml oleju
75 g jogurtu naturalnego 2% tł.

Do dekoracji:

1 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego niebieskiego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanke do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i jogurt. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub rózgą do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 17 - 20 min.

Upieczone babeczki ostudź.

3 Dekorowanie:

70 g lukru plastycznego podziel na cztery części i zabarw każdą część na inny kolor, a następnie przykryj folią spożywczą, aby nie obsychały. Pozostałą część białego lukru rozwałkuj cienko i wycinaj kwadraty wielkości 7 x 7 cm. Każdy kwadrat złóż na pół, aby otrzymać trójkąt, a następnie zwiń go na kształt rożka. Z kawałka żółtego i niebieskiego lukru zrób cienkie wałeczki a następnie zroluj je ze sobą i przewiąż rożek. Z pozostałych kolorów lukru zrób małe kropeczki i przyczep do rożka zwilżając delikatnie wodą miejsce łączenia.