

Babeczki wiosenne

Pyszne babeczki z kremem śmietankowym

12 sztuk



łatwe

up to 20 Min.



1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i wodę. Całość miksuj mikserem na najwyższych obrotach przez ok. 1 minutę do uzyskania gładkiej konsystencji. Odsyp 1 łyżeczkę płatków czekoladowych. Pozostałe płatki dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj łyżką. Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach. Babeczki posyp równomiernie pozostałymi płatkami.

2 Pieczenie:

Babeczki wstaw do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: o 17 - 20 min.

Upieczone babeczki ostudź.

Składniki:

Babeczki:

1 opak. Babeczek z płatkami czekolady Dr. Oetkera
2 szt. jajek
100 ml oleju
100 ml wody

Lukier:

1 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera
3 łyżeczki wody (gorącej)
1 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera

Krem:

200 ml mleka (schłodzonego)
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak śmietankowy Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

1 opak. Konfetti Dr. Oetkera



3 Lukier:

Zawartość opakowania z lukrem wymieszaj energicznie z wodą do uzyskania konsystencji gęstej śmietany. Następnie dodaj kilka kropli barwnika do uzyskania oczekiwanego koloru. Przy pomocy pędzelka nakładaj cienką warstwę na babeczki. Odstaw do zastygnięcia.

Na zastygniętym lukrze wykonaj rant żółtych kropeczek pisakiem cukrowym.

4 Krem:

Do wysokiego naczynia wlej 200 ml schłodzonego mleka. Stopniowo dodawaj krem, miksując najpierw na niskich, następnie na najwyższych obrotach przez ok. 3 minuty. Następnie dodaj kilka kropli barwnika do uzyskania oczekiwanego koloru. Krem umieść w rekawie cukierniczym lub szprycy i udekoruj babeczki.

5 Dekorowanie:

Babeczki udekoruj posypką.

