

# Babeczki z owocami

Deser z porzeczkami, jeżynami, kiwi i brzoskwiniami na każdą okazję.

24 porcje

   średni

 40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

75 g masła  
75 g cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
1 szt. cytryny (skórka otarta z połowy cytryny)  
1 łyżka soku z cytryny  
2 szt. jajek  
100 g mąki  
25 g mąki ziemniaczanej  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

### Poncz:

3 - 4 łyżki soku z cytryny

### Do dekoracji:

250 ml śmietanki 30% tł.  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera  
2 szt. kiwi  
50 g brzoskwiń  
50 g porzeczek czerwonych  
50 g jeżyn

## 1 Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą i nałożyć do 24 papierowych lub metalowych foremek do babeczek wypełniając je do połowy.

## 2 Pieczenie:

Babeczki wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 20 - 25 min.**

Jeszcze gorące babeczki nasączyć sokiem z połowy cytryny i ostudzić w foremkach.

## 3 Dekorowanie:

250 ml śmietany ubić na sztywno dodając stopniowo 1 opakowanie cukru wanilinowego oraz Śmietan-fix. Bitą śmietanę nałożyć do szprycy i udekorować babeczki. Na wierzchu ułożyć kawałki kolorowych owoców.