

Babka cynamonowa

Wyśmienita babka cynamonowa z rodzynkami i migdałami

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

125 g migdałów
250 g mąki
3 łyżeczki Proszku do pieczenia
30 g Dr. Oetkera
200 g masła
250 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 16 g Dr. Oetkera
4 szt. jajek
1 opak. Aromatu cytrynowego Dr. Oetkera
1 łyżeczka Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera
100 g rodzynek

Do dekoracji:

3 łyżki cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Migdały zemleć i odważyć 125 g. Formę babkową o średnicy 21 cm wysmarować tłuszczem i oprószyć mąką. Mąkę przesiać z 3 płaskimi łyżeczkami proszku do pieczenia. Masło utrzeć na jednolitą masę z 250 g cukru i 4 łyżeczkami cukru wanilinowego. Następnie do ciasta dodać 4 jajka, 4 krople aromatu cytrynowego, łyżeczkę cynamonu oraz migdały. Całość utrzeć. Na koniec dodać rodzynek. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy.

2 Pieczenie:

Formę wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 75 min.

Upieczoną babkę wyjąć z formy i ostudzić. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Aby urozmaicić smak babki, można dodać 100 g startej czekolady deserowej.