

# Babka cytrynowa z żurawiną

Cytrynowa babka z żurawinami i ekstraktem z cytryny

10 porcji



łatwy

20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

200 g masła (miękkiego)  
240 g cukru  
5 szt. jajek  
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 30 g  
Dr. Oetkera  
240 g mąki  
2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego  
Cytryna z Sycylii Dr. Oetkera  
40 g żurawiny suszonej

## 1 Sposób przygotowania:

Spód formy do babki o śr. 22 cm wysmaruj miękkim masłem.

Żurawinę namocz we wrzącej wodzie.

Masło utrzyj z cukrem na jasny krem.

Stopniowo dodawaj jajka. Konsystencja masy zrobi się grudkowata, ale to normalne.

Dodaj przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia oraz ekstrakt cytrynowy i zmiksuj.

Dodaj namoczoną, odsączoną i pokrojoną na drobne kawałki żurawinę.

## 2 Pieczenie:

Ciasto przełóż do formy. Piecz do suchego patyczka.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 40 min.**

Po upieczeniu wystaw z piekarnika i odstaw do przestudzenia. Po ok. 10 minutach wyjmij z formy.

Przed podaniem oprósz cukrem pudrem.