

# Babka z lukrem

Babka drożdżowa z lukrem - smaczna propozycja na każdą okazję!

ok. 16 porcji  średni  90 Min.



## Składniki:

### Kruszonka:

30 g masła  
50 g mąki pszennej  
40 g cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 16 g Dr. Oetkera

### Babka drożdżowa:

50 g masła  
300 g mąki pszennej  
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera  
2 łyżki cukru  
2 szt. jajek  
125 ml mleka (ciepłego)  
50 g rodzynek (drobnych)

### Lukier:

ok. 150 g cukru pudru  
ok. 2 łyżki soku z cytryny  
20 ml wody (wrzątku)

## 1 Babka drożdżowa:

W niedużym naczyniu zagnieć składniki na kruszonkę. Odstaw je do lodówki na czas przygotowania ciasta.

Masło rozpuść, odstaw do przestudzenia.

Mąkę przesiej do miski, wymieszaj z drożdżami i cukrem. Dodaj jajka i ciepłe mleko. Całość zagnieć lub zmiksuj za pomocą mieszadeł świderek do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodaj przestudzone masło i wyrabiaj przez około 5 minut, pod koniec dodaj rodzynek.

## 2 Wyrastanie:

Miskę z ciastem przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około 40-50 minut, do podwojenia objętości.

Pod koniec wyrastania nastaw piekarnik na temp. 180 °C. Funkcja piekarnika góra – dół.

Formę do babki z kominem wysmaruj masłem i oprósz mąką.

Wyrośnięte ciasto przełóż do formy.



③ **Pieczenie:**

Wstaw na środkowy poziom nagrzanego piekarnika i piecz 30 minut, do suchego patyczka.

Upieczoną babkę wyjmij z foremki po pięciu minutach, odstaw do wystudzenia.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: 30 min.**

④ **Lukier:**

Z przesianego cukru pudru, soku z cytryny oraz wrzątku wymieszaj lukier. Polej nim babkę.

Udekoruj ulubionymi bakaliami.

