

Mini babeczki z prymulkami

Waniliowe mini babeczki z dekoracją z Lukru plastycznego Dr. Oetkera

24 porcje

 średni

 40 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Mini Babeczek smak waniliowy z kropelkami czekolady
1 szt. jajka
50 ml wody
125 ml oleju

Krem maślany:

100 g masła (miękkiego)
100 g cukru pudru

Do dekoracji:

1 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera
1 opak. kwiatków z opłatka
1 opak. Białej fantazji Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszankę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajko, wodę i olej. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub różgą do uzyskania gładkiej konsystencji.

2 Dodawanie kropelek czekolady:

Odsyp 1 - 2 łyżki kropelek czekolady. Pozostałe kropelki dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach (po ok. 1 pełnej łyżeczce). Następnie babeczki posyp odsypanymi wcześniej kropelkami czekolady.

3 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 15 - 17 min.

Babeczki można zacząć dekorować gdy całkowicie ostygną.

4 Krem maślany:

Masło utrzyj z cukrem pudrem na puszysty krem. Niewielką ilością kremu maślanego posmaruj wierzch babeczek.

5 Dekorowanie:

Lukier plastyczny podziel na dwie części i dobrze zagnieć. Z pierwszej części rozwałkowanego lukru wycinaj kółka o średnicy babeczek, a następnie nałóż na babeczki. Na zastygniętym lukrze wykonaj rant białych kropeczek pisakiem cukrowym białym. Do drugiej części lukru plastycznego dodaj kilka kropli barwnika, aby uzyskać jasnoróżowy kolor. W czasie wałkowania lukier należy podsypać przesianym cukrem pudrem, aby nie kleił się do podłoża. Z różowego lukru wycinaj dekoracje w różnych kształtach ozdabiając babeczki. Poszczególne elementy można przymocować do babeczki za pomocą pisaka cukrowego. Babeczki udekoruj prymulkami i perełkami.