

# Zimowe babeczki

Świąteczne babeczki z uroczym wystrojem z lukru plastycznego

12 sztuk    średni  80 Min.



## Składniki:

### Składniki:

1 opak. Babeczek z płatkami  
czekolady Dr. Oetkera  
2 szt. jajek  
100 ml oleju  
100 ml wody

### Do dekoracji:

2 opak. Lukru plastycznego białego  
Dr. Oetkera  
1 opak. Barwnika spożywczego  
czerwonego Dr. Oetkera  
1 opak. Barwnika spożywczego  
zielonego Dr. Oetkera  
1 opak. Pisaków cukrowych Dr.  
Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanekę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i wodę. Całość miksuj mikserem na najwyższych obrotach przez ok. 1 minutę do uzyskania gładkiej konsystencji. Odsyp 1 łyżeczkę płatków czekoladowych. Pozostałe płatki dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj łyżką. Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach. Babeczki posyp równomiernie pozostałymi płatkami.

## 2 Pieczenie:

Babeczki wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**  
**Czas pieczenia: ok. 17 - 20 min.**

Upieczone babeczki ostudź.

3 Dekorowanie:

Jedno opakowanie lukru plastycznego podziel na pół. Pierwszą połowę zagnieć z kilkoma kroplami barwnika czerwonego, a drugą z kilkoma kroplami barwnika zielonego. Aby uzyskać śnieg na babeczkach małe kawałki białego i zielonego lukru plastycznego wyciśnij przez sitko i przyczep do wystudzonych babeczek za pomocą pisaka cukrowego. Z kawałka czerwonej masy wytnij niewielkie kostki na domki, a z białej trójkąty na dachy. Złącz ze sobą za pomocą pisaka cukrowego. Zielony lukier plastyczny rozwałkuj na grubość ok. 5 mm, następnie wytnij niewielkie trójkąty i natnij je wzdłuż dwóch boków, aby powstała choinka. Domki i drzewka przyczep do babeczek za pomocą pisaka cukrowego.