

# Babeczki keksowe



Autor: **szefowa-kuchni**  
Przepisów: **475** Ocena: **12054**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Babeczki:
- 100 ml wody
- 1/2 szklanka cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 125g margaryny
- 1 i 1/4 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 jajka L (osobno żółtka i białka)
- 50g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 100g kandyzowanej mieszanki owocowej
- 100g wiśni kandyzowanych
- ...
- Lukier:
- 100g cukru pudru gorąca woda
- 50g kandyzowanej mieszanki owocowej do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Wodę podgrzewamy z cukrem i cukrem waniliowym tak by cukier się rozpuścił. Wtedy dodajemy margarynę, gotujemy aż się rozpuści. Studzimy. Kandyzowane owoce umieszczamy w misce dodajemy 1 łyżkę mąki i mieszamy tak by były w niej dokładnie obtoczone.
- 2 Do ostudzonego roztworu dodajemy żółtka, miksujemy, następnie stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i miksujemy mikserem do dokładnego połączenia składników. Do masy dodajemy pianę z białek i kandyzowane owoce. Mieszamy drewnianą łyżką do połączenia składników.
- 3 Ciasto wylewamy do dobrze natłuszczonej foremki. Pieczemy w temperaturze 190 stopni przez około 1h, do tzw. suchego patyczka.
- 4 Przygotowujemy lukier: cukier puder zalewamy odrobiną gorącej wody, mieszamy. W razie potrzeby dodajemy wodę lub cukier puder, by uzyskać preferowaną konsystencję. Wystudzone ciasto lukrujemy. Posypujemy kandyzowaną mieszanką owocową.

## Twoje notatki do przepisu: