
BABKA WIEDEŃSKA

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1652 razy.

30 dag mąki,
10 dag cukru,
5 łyżek masła,
5 łyżek smalcu,
4 jaja,
2 dag drożdży,
2 łyżki mleka,
sól,
5 dag rodzyneków,
1 paczka cukru waniliowego.

Żółtka, cukier i pozostałe składniki utrzeć. Dodać wyrośnięty rozczyń drożdżowy, rodzyнки, szczyptę soli i wmieszać pianę z 2 białek. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 30 minut. Do wysmarowanej tłuszczem formy włożyć ciasto i znów pozostawić w ciepłe na pół godziny. Po wyrośnięciu posmarować wierzch białkiem i piec w gorącym piekarniku ok. 1 godziny. Po upieczeniu posypać cukrem waniliowym.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD