
Krucze babeczki z owocami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3153 razy.

18-20 szt. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

Ciasto:

300 g pszennej maki razowej,

150 g pokrojonego masła,

30 g brazowego cukru,

2 lyzki smietany,

3 zoltka,

600-700 g roznych owocow: brzoskwinie, morele, truskawki, jezyny, maliny, banany, winogrona, pomarancze itp.

7 lyzek marmolady morelowej,

7 lyzek wody.

1. Make posiekac z maslem, dodac cukier, zoltka i smietane. Szybko zagniesc

ciasto. Przykryc, wstawic do lodowki na 30 min.

2. Ciasto rozwalkowac na grubosc 5 mm. Wyciac 18-20 krzakow srednicy 8 cm i wylepic nimi foremki. Wstawic do goracego piekarnika. Piec 10-12 min w temp.

200żC. Upieczone babeczki ochlodzic, ostroznie wyjac z foremek.

3. Owoce umyc, osuszyc. Wieksze pokroic w kawalki lub podzielic na czastki.

4. W malym garnku rozgrzac 5 lyzek marmolady morelowej. Dodac wode, gotowac na malym ogniu, az powstanie syrop (ok. 3-4 min).

5. Na dnie kazdej babeczki rozsmarowac odrobine marmolady. Ulozyc owoce, posmarowac syropem i dobrze oziebic.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)