

# Babka korzenna



Autor: **Kawa-z-mlekiem**  
Przepisów: **159** Ocena: **2997**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 200 g miękkiego masła
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- półtorej szklanki mąki pszennej
- ok. pół szklanki mleka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki kakao
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/3 łyżeczki gałki muskatołowej
- 100 g rodzyneków
- 2 łyżeczki skórki pomarańczowej
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- ok. 1 szklanka cukru pudru (lukier)
- sok z połowy cytryny (lukier)
- trochę skórki pomarańczowej do dekoracji (lukier)

## Sposób przygotowania:

1. Miękkie masło przekładamy do misy miksera, dodajemy 1 szklankę cukru i ucieramy.
2. Następnie dodajemy po jednym całym jajku (razem 4) i dalej miksujemy.
3. Półtorej szklanki mąki pszennej przesiewamy do miski, następnie dodajemy 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżeczki kakao, 1 łyżeczka cynamonu, 1/3 łyżeczki gałki muskatołowej i mieszamy.
4. Następnie zmieszaną mąkę z przyprawami dodajemy do ciasta i dalej miksujemy.
5. Ciasto nie może być zbyt gęste, musi być luźne, dlatego dolewamy ok. pół szklanki mleka, ewentualnie trochę więcej, by osiągnąć luźną konsystencję i dalej miksujemy.
6. 100 g rodzyneków sparzamy, odcedzamy, dodajemy 2 łyżeczki skórki pomarańczowej oraz 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej i mieszamy.
7. Rodzynki wraz ze skórką pomarańczową dodajemy do ciasta. Foremkę smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą, przelewamy ciasto. Piekarnik nagzewamy do temperatury 180 stopni C.

8. Pieczemy przez ok. 45 minut z grzaniem góra-dół na drugiej półce od dołu. Do suchego patyczka.

9. Ciasto studzimy w foremce, wystudzone przekładamy na talerz. Lukier - ok. szklanka cukru pudru + sok z połowy cytryny, mieszamy, ewentualnie trzeba dodać więcej soku lub wody, jeśli lukier okaże się zbyt gęsty.

10. Lukrujemy ciasto.

11. Dekorujemy skórką pomarańczową i gotowe. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: