

Krucze babeczki z budyniem

Czas przygotowania: **30 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Słodki Kubek Budyń – smak waniliowy
Konfiturex 3:1

Składniki

CIASTO – składniki

mąka pszenna - 200 g
mąka ziemniaczana - 100 g
cukier puder - 70 g
masło - 200 g
kwaśna śmietana - 1-2 łyżki

MASA BUDYNIOWA – składniki

waniliowy budyń Słodki Kubek Gellwe - 2
opakowania
gorąca woda - 300 ml

ŻELOWANE WIŚNIE – składniki

wiśnie bez pestek - 300 g
Konfiturex 3:1 - 20 g
woda - 100 ml
cukier - 150 g

Krok

Opis przygotowania

- 1.** Przygotuj ciasto. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj w misce, a następnie szybko zagnieć na elastyczne ciasto.
- 2.** Ciasto rozwałkuj na grubość pół centymetra i wylep nim posmarowane wcześniej masłem i oprószone mąką foremki na babeczki. Ciasto nakłuj widelcem. Foremki z ciastem odstaw na 20 minut do lodówki, następnie wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika i piecz 10-15 minut.
- 3.** Przygotuj wiśnie. Owoce włóż do rondla, wymieszaj z wodą i Konfiturexem i zagotuj. Wsyp cukier i gotuj kilka minut ciągle mieszając. Wystudź.
- 4.** Przygotuj gęsty budyń. Ugotuj 300 ml wody, zdejmij z ognia, wsyp budyń i energicznie mieszaj.
- 5.** Wystudzone babeczki napełnij jeszcze ciepłym budyniem. Gdy budyń lekko zastygnie połóż na nim żelowane wiśnie.