



# Kefírové citrónové mini bábovky

asi 15 kusů



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

formičky na minibábovičky  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

4 ks vejce  
200 g cukr třtinový  
2 balení Třtinový cukr citrónový  
Dr. Oetker  
100 ml olej  
200 ml kefír  
400 g hladká mouka  
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s třtinovým cukrem a cukrem citrónovým elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Postupně zašleháme olej a kefirové mléko. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a zlehka ručně vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazaných a moukou vysypaných formiček. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 - 30 minut**

- 2 Mini bábovky necháme asi 10 minut ve formičkách zchladnout. Poté je opatrně vyklopíme.

Tip:

- Citrónovou chuť můžeme ještě podpořit Polevou citrónovou v prášku Dr. Oetker.

