BABKA PIASKOWA

Upieczona z ciasta piaskowego BABKA PIASKOWA wcale nie musi mieć kształtu BABKI, żeby mogła zostać uznana za BABKĘ. Może być długa i wąska – jak keks wyjęty z foremki keksowej, może być niska i szeroka – gdy została upieczona na blaszce o podstawie zbliżonej do kwadratu, może też mieć postać klasycznej, tradycyjnej BABKI: być okrągła, wysoka, spiczasta i z dziurą w środku (dzięki czemu tworzy swoisty wazonik, do którego można wstawić wiosenne bazie).
BABKA PIASKOWA to kalka z niemieckiego: der Sandkuchen to dosłownie „piaskowe ciasto; piaskowy wypiek”. Określenia CIASTO PIASKOWE, które również zapożyczyliśmy – przetłumaczyliśmy – z języka niemieckiego (niem. die Sandmasse), używamy raczej w odniesieniu do masy, z której wypiekane jest ciasto – BABKĘ PIASKOWĄ. Naszym zachodnim sąsiadom, przedkładającym wypieki o cięższej konsystencji, ciasto to wydawało się zapewne lekkie, suche, sypkie, „rozsypujące się w ustach”, przez co powstało skojarzenie z piaskiem – my jedynie przenieśliśmy to skojarzenie na rodzimy grunt.