

Božićni keksići

Blagdanski keksići

60 komada



uspjeva lako

do 60 Min.



Sastojci:

Prhko tijesto:

250 g glatkog brašna
1 vrh noža Dr. Oetker Original
Backin praška za pecivo
100 g mekog maslaca
80 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon
vanilin šećera
1 jaje (veličine M)

Za ukrašavanje:

400 g Dr. Oetker Fondant
šećerna masa bijela
Dr. Oetker Original Gustina
Dr. Oetker jestive boje za kolače
(crvena)
Dr. Oetker Šarenog pisma za
kolače (bijela)

1 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prosijte u posudu. Dodajte preostale sastojke i mikserom (lopaticama) umijesite glatko tijesto. Omotajte tijesto prozirnom folijom i stavite ga oko pola sata na hladno.

2 Radnu površinu lagano pospite brašnom pa razvaljajte tijesto na debljinu od približno ½ cm. Izrežite oko 60 krugova (4 cm Ø) i stavite ih na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.

Stavite lim u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 12 Minute

3 Ukrašavanje:

Bijeli fondant tanko razvaljajte između razrezane vrećice za zamrzavanje na debljinu od približno 2 mm i odvojite ga s obje strane. Za bradu izrežite istim kalupom oko 60 bijelih polumjeseca. Za rub kape izrežite tanke trake. Preostali fondant obojajte u crveno i izrežite oko 30 krugova za kape. Razrežite krugove tako da dobijete po 2 polukruga. Od ostatka crvenog fondanta izradite sitne kuglice za nos (slika 1).

4 Šarenim pismom zalijepite na kekse kapu, bradu, rub kape i na kraju nos.

Tip from the Test Kitchen

- Većim kalupom za izrezivanje keksa (oko 6 cm Ø) mogu se od fondanta izraditi i lica za ukrašavanje muffina.