

Božićni kolačići

Slatki keksi izrađeni od mekanog tijesta ukrašeni za Božić.

24 komada



potrebno malo iskustva

do 80 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Tijesto:

100 ml mlijeka

75 g mekog maslaca ili margarina

100 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 razom puna žličica cimeta

1 prstohvat soli

2 jaja (veličine M)

250 g pšeničnog brašna

3 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za premazivanje:

oko 2 žlice mlijeka

Preljev:

200 g šećera u prahu

oko 3 žlice mlijeka ili vode

Dr. Oetker Šareno pismo za kolače

Dr. Oetker Dekor mix perle soft

Dr. Oetker Dekor Božićna drvca

Dr. Oetker Dekor mix zvjezdice

Dr. Oetker Perle mix

1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Pripremite još jedan list papira za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Maslac ili margarin u posudi mikserom (metlicama) mekanom izmiješajte. Miješajući postupno dodajte šećer, vanilin šećer, cimet i sol te miješajte tako dugo dok ne dobijete kompaktnu smjesu. Dodajte pojedinačno jaja, miješajući svako oko pola minute na najvišoj brzini. Brašno i prašak za pecivo, naizmjenično, s mlijekom u dva navrata kratko umiješajte na srednjoj brzini.

3 Od polovice tijesta s dvije žlice na lim za pečenje stavite 12 međusobno udaljenih hrpica. Vlažnim nožem malo oblikujte hrpice. Prvi lim za pečenje stavite u pećnicu.

Nivo pećnice sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 17 Minute



Nakon približno **10 minuta** pečenja, površinu premažite mlijekom.

- 4 Od preostalog tijesta izradite također 12 hrpica na pripremljeni papir za pečenje.
- 5 Kolačiće povucite s papirom za pečenje na kuhinjsku rešetku i ostavite ih da se ohlade. Pripremljene hrpice s papirom za pečenje stavite na lim za pečenje i pecite kao što je navedeno.
- 6 **Preljev:**
Prosijte šećer u prahu, dodajte mlijeko ili vodu i izradite gusti preljev. Kolačiće s donje strane premažite preljevom i pustite preljev da se stvrdne. Promijesite šareno pismo u tubi i izradite božićne motive. Po želji ukasite božićnim ukasima za posipanje.

