

Keksi sa snježnim ukrasnom

Fini keksi sa zimskim ukrasom

oko 50 komada



uspijeva lako

do 60 Min.



1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Pomiješajte u zdjeli brašno s Backin praškom za pecivo. Dodajte preostale sastojke i mikserom (metlicama) miješajte kratko na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini, sve dok se ne dobije glatko tijesto. Tijesto podijelite na porcije i razvaljajte ih na radnoj površini posutoj brašnom na debljinu od približno ½ cm. Kalupom izrezujte dukate (promjera oko 5 cm). Dukate stavite na lim za pečenje i ispecite.

Vrijeme pečenja: oko 12 Minute

Kekse s papirom za pečenje izvadite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi.

Sastojci:

Za lim za pečenje:
papir za pečenje

Tijesto:

250 g pšeničnog brašna
½ razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna
1 prstohvat soli
1 jaje (veličine M)
125 g maslaca ili margarina (omekšalog)

Za ukrašavanje:

100 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli
150 g šećera u prahu
oko 4 žlice soka od 1 limuna
Dr. Oetker jestive boje za kolače (plava boja)



③ **Ukrašavanje:**

Fondant tanko razvaljajte između razrezane vrećice za zamrzavanje. Kalupom izrežite onoliko pahuljica koliko je potrebno za kekse. Pahuljice stavite na papir za pečenje. Od šećera u prahu, soka od limuna i plave jestive boje umiješajte glazuru za premazivanje. Stolnim nožem namažite glazuru na kekse. Dok se glazura još nije u potpunosti stvrdnula, stavite na to pahuljice. Ostavite glazuru da se osuši.

Tip from the Test Kitchen

- Kekse čuvajte u dobro zatvorenim limenim kutijama (oko 2 tjedna).

