

Keksi u obliku jaja

Keksi od prhkog tijesta nadjeveni marmeladom od marelica za Uskrs

oko 20 komada    uspijeva lako do 50 Min.



Sastojci:

Prhko tijesto:

300 g glatkog brašna
100 g šećera u prahu (prosijanog)
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče
200 g maslaca (hladnog)
2 žumanjka (veličine M)

Za punjenje:

200 g marmelade od marelica

Za posipanje:

šećera u prahu

1 Prhko tijesto:

Prosijte brašno na radnu površinu. Redom dodajte ostale sastojke i rukama umijesite tijesto. Omotajte tijesto folijom za čuvanje svježine i ostavite da odstoji oko 40 minuta na hladnom. Tijesto razvaljajte na pobrašnjenjnoj radnoj površini na debljinu od približno 3 mm i izrežite 36 ovalnih keksa (Ø 9 cm). Kekse stavite na lagano namašćeni lim za pečenje. Iz polovice keksa okruglim kalupom izrežite krugove (Ø oko 2 cm) tako da su lagano pomaknuti od sredine.

Električna pećnica 190 °C

Pećnica na vrući zrak 180 °C

Nivo pećnice sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 8 Minuta

2 Postupak pečenja ponovite s ostalim keksima.

3 Punjenje:

Kekse bez rupice premažite marmeladom i spojite ih sa keksima s rupicom.



Dr. Oetker Hrvatska

- ④ **Posipanje:**
Gornje dijelove keksa pospite šećerom i prahu i spojite s dnom keksa.

