

Medene jelke sa božićnim začinima

Zimski kolačići s medom i božićnim začinima

oko 20 komada    uspijeva lako do 40 Min.



- 1 Kalup za kolače namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

- 2 **Tijesto:**

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, šećerom, vanilin šećerom i začinima. Dodajte ostale sastojke i mikserom (spiralnim nastavcima) kroz približno dvije minute izradite glatko tijesto. Raspodijelite tijesto po kalupu. Površinu poravnajte vlažnom žlicom. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Vrijeme pečenja: oko 60 Minuta

Kolač s papirom za pečenje izvadite iz kalupa i ostavite na kuhinjskoj rešetki da se ohladi.

Sastojci:

Za četvrtast kalup za kolače (25 x 11 cm):

masnoće
papir za pečenje

Tijesto:

350 g pšeničnog brašna
1 omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
150 g šećera (smeđeg)
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
1 razom puna žličica mljevenog cimeta
½ žličica mljevenog kardamoma
1 vrh noža mljevenog začinskog klinčića
1 vrh noža mljevenog anisa
275 g tekućeg meda
100 ml vode

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Šećerno pismo s okusom čokolade (bijela boja)
Dr. Oetker Šareni ukrasi za kolače
štapčići za sladoled

3 Ukrašavanje:

Papir za pečenje odvojite s kolača. Kolač narežite na ploške debljine oko 1,5 cm. Raspolovite svaki dijagonalno u oblik trokuta i u svaku kraću stranu utaknite po jedan štapić za sladoled. Čokoladnim pismom izradite jelku i ukasite ukasima za kolače. Jelke po želji utaknite u ostatak nenarezanog kolača i pospite šećerom u prahu.

Tip from the Test Kitchen

- Ukrašene jelke mogu se čuvati najviše dva dana u zatvorenoj kutiji na hladnom i suhom mjestu.
- Cijeli kolač ostat će svjež oko tjedan dana (omotan folijom za čuvanje svježine, spremljen na hladnom i suhom mjestu).