

Medenjaci u obliku čovječuljaka

S našim receptom fine božićne kekse pripremit ćete jednostavno i brzo.

oko 25 komada



uspijeva lako

do 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

kalupi za kekse u obliku
čovječuljaka
papir za pečenje

Prhko tijesto:

275 g pšeničnog brašna
25 g Dr. Oetker Kaka za kolače
1 žličica soli
200 g mekog maslaca ili
margarina
100 g šećera

Osim toga:

badema

Za ukrašavanje:

100 g šećera u prahu
oko 1 žlica limunovog soka
šećerni ukrasi

1 Prhko tijesto:

Brašno i kakao pomiješajte u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a zatim na najvišoj brzini. Oblikujte tijesto u kuglu te ga omotanog folijom za čuvanje svježine stavite oko sat vremena na hladno.

U međuvremenu lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Izrezivanje čovječuljaka od prhko tijesto:

Prhko tijesto razvaljajte na lagano pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od približno $\frac{1}{2}$ cm. Kalupom izrežite čovječuljke i stavite ih na lim za pečenje. Na prsa svakog čovječuljka stavite po jedan badem i ruku savijte tako da izgleda kao da čovječuljak drži badem. Ispecite kekse.

Nivo pećnice: sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 12 Minute

Kekse zajedno s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohlade.

3 Ukrašavanje:

Od šećera u prahu i soka od limuna u posudi izradite gusti preljev. Stavite preljev u jednokratnu vrećicu za ukrašavanje ili u malu vrećicu za zamrzavanje. Održite vrh vrećice i po želji ukrasite čovječuljke šećernim preljevom i mrvicama. Držite kekse do konzumacije na hladnom i suhom mjestu.

Tip from the Test Kitchen

- Pri hlađenju tijesta najbolje je da ga ne oblikujete u kuglu, nego da ga spljoštenog omotate folijom za čuvanje svježine. Tako je površina tijesta veća i ono se može brže ohladiti.
- Tijesto bi nakon izrezivanja trebalo biti razmjerno toplo jer u protivnom pri savijanju ruke lako može napuknuti ili puknuti.
- Keksi se u dobro zatvorenim kutijama mogu čuvati oko 2 tjedna.