

Mramorni keksi

Hrskavi keksići preliveni prekrasnom mramornom glazurom

oko 60 komada



uspjeha lako

do 80 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje i oblikovanje kekse:

Papir za pečenje
kalupi za kekse (npr. srce, božićna drvca)

Prhko tijesto:

300 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
100 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
1 kom jaja
150 g mekog maslaca

Šećerni preljev:

200 g šećera u prahu
oko 3 žlice soka od 1 limuna

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker jestive boje za kolače (crvena i zelena)

1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C

Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

2 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte šećer, vanilin šećer, sol, jaje i maslac ili margarin i mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom na najvišoj brzini.

Tijesto prepolicite i razvaljajte na lagano pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od približno ½ cm. Od jedne polovice tijesta izrežite srca, a od druge božićna drvca. Stavite motive na lim za pečenje i pecite.

Nivo pećnice: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: 10 - 12 Minute

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

3 **Ukrašavanje:**

Šećer u prahu pomiješajte sokom od limuna kako biste dobili preljev. U šećerni preljev dodajte malo crvene jestive boje i čačkalicom oprezno provucite tako da dobijete mramorni uzorak.

Taj postupak treba ponoviti ako je jestiva boja slabo vidljiva. Srca površinom oprezno uronite u glazuru, podignite i ostavite glazuru da se stvrdne na listu papira za pečenje.

4 Kako biste ukrasili božićna drvca ponovite isti postupak izrade šećernog preljeva, potom preljev obojite s malo zelene jestive boje.

Tip from the Test Kitchen

- Ako je tijesto premekano, stavite ga prekrivenog oko 30 minuta u hladnjak.
- Mramorni keksi se u dobro zatvorenoj kutiji mogu čuvati oko 2 tjedna.