

# Nordijski božićni keksi s cimetom

Keksi s cimetom, ukrašeni s Fondantom

oko 40 komada    potrebno malo iskustva  do 40 Min.



## Sastojci:

**Za lim za kolače:**  
papir za pečenje

## Tijesto:

125 g pšeničnog brašna  
1 navršak noža Dr. Oetker  
Original Backin praška za pecivo  
75 g maslaca ili margarina  
(omekšalog)  
40 g šećera  
2 žlice mlijeka  
1 žličica Dr. Oetker Kaka za  
kolače  
1 omot Dr. Oetker Bourbon  
vanilin šećera  
1 žličica mljevenog cimeta

## Za ukrašavanje:

200 g Dr. Oetker Fondant Dekor  
bijeli  
200 g Dr. Oetker Fondant Dekora  
crvenog  
Dr. Oetker Šareno pismo za  
kolače

## 1 Tijesto:

Uspite brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke i od svega mikserom (lopaticama) najprije kratko pri najmanjoj, a potom pri najvećoj brzini izradite tijesto. Tijesto zamotajte u prozirnu foliju za čuvanje svježine i stavite oko 30 min. u hladnjak.

## 2 Priprema:

Lim obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

Radnu ploču pospite brašnom pa tijesto izvaljajte na debljinu od oko 3 mm. Izrežite krugove (oko 4,5 cm), položite ih na lim i stavite peći.

**Vrijeme pečenja: oko 12 Minute**

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

### 3 Ukrašavanje:

Bijeli i crveni fondant odvojeno razvaljajte između 2 stranice razrezane vrećice za zamrzavanje i izrežite jednaki broj velikih krugova (oko 4,5 cm) te istu količinu malo manjih krugova (oko 4 cm) pazeći pri tome da izrežete bijele i crvene krugove tako da dobijete kontrast. Najprije velike krugove nalijepite šarenim pismom na kekse, onda na njih nalijepite manje krugove. Iz ostalih krugova fondanta kalupima izrežite male motive pa ih također zalijepite šarenim pismom. Potom ih po želji ukasite.

#### Tip from the Test Kitchen

- U dobro zatvorenoj kutiji ove kekse možete čuvati oko 1 tjedan.