

Slatki puloveri

Popularni keksi s motivom zimskih pulovera

oko 18 komada



potrebno malo iskustva

do 80 Min.



- 1 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

- 2 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo u zdjeli. Dodajte ostale sastojke i mikserom (spiralnim nastavcima) najprije na najnižoj, a potom na najvećoj brzini izradite tijesto.

- 3 Tijesto podijelite na porcije te ih razvaljajte na lagano pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od ½ cm i izrežite oko 18 pulovera. Pulovere stavite na lim za pečenje i pecite.

Vrijeme pečenja: oko 12 Minuta

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

Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje
set kalupa za kekse (u obliku pulovera)

Prhko tijesto:

200 g pšeničnog brašna
2 vrha noža Dr. Oetker Original
Backin praška za pecivo
1 žličica Dr. Oetker Kaka za kolače
75 g mekog maslaca ili margarina
75 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 jaje (veličine M)
1 žličica mlijeka
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna

Za ukrašavanje:

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



4 Ukrašavanje:

Svaki fondant razvaljajte između razrezane vrećice za zamrzavanje. Od svake vrste fondanta izrežite oko 6 pulovera i stavite na kekse. Pritom lagano pritisnite. Od ostataka fondanta izrežite sobove i božićna drvca te ih raspodijelite po keksima. Ukrasite šarenim pismom. Po želji ukrasite i drugim ukrasnim dekorima (Dr. Oetker Dekor božićna drvca, Dr. Oetker Dekor pahuljice).

Tip from the Test Kitchen

- Keksi se mogu čuvati oko 2 tjedna u dobro zatvorenim kutijama. Pritom treba obratiti pozornost na to da se šareno pismo do kraja posušilo.

