

## Uskrsni kolačići

Ovi slatki američki keksi od ukusnog miješanog tijesta, ukrašeni poput pilića, pravi su mamac za poglede na svečanom uskrsnom stolu.

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



### Sastojci:

#### Miješano tijesto:

75 g mekog maslaca ili margarina  
100 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
2 jaja (veličine M)  
250 g pšeničnog brašna  
3 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
100 ml mlijeka

#### Za premazivanje:

oko 2 žlice mlijeka

#### Za ukrašavanje:

200 g šećera u prahu  
2 - 3 žlice soka od 1 limuna ili vode  
Dr. Oetker Žuta boja za kolače  
1 šećerni ukrasi u obliku očiju  
Dr. Oetker Ukrasni cvjetići  
Dr. Oetker Šarenog pisma za kolače (crveno)

### 1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Pripravite još jedan list papira za pečenje. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

### 2 Miješano tijesto:

Maslac ili margarin u posudi mikserom (metlicama) pjenasto izmiješajte. Miješajući postupno dodajte šećer, vanilin šećer i sol i miješajte sve dok ne dobijete povezanu smjesu. Umiješajte pojedinačno jaja, miješajući svako oko ½ minute na najvećoj brzini. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i naizmjenično s mlijekom u dva navrata umiješajte na srednjoj brzini.

### 3 Od polovice tijesta pomoću dvije žlice stavite na lim za pečenje 6 međusobno odvojenih hrpica. Vlažnim nožem dodatno ih oblikujte. Stavite prvi lim u pećnicu. **Nakon približno 10 minuta** pečenja premažite površinu keksa mlijekom.

**Nivo pećnice: sredina pećnice**

**Vrijeme pečenja: oko 17 Minute**



- 4 Od preostalog tijesta također stavite 6 hrpica tijesta na pripremljeni papir za pečenje.
- 5 Povucite kekse zajedno s papirom za pečenje na kuhinjsku rešetku i ostavite ih da se ohlade. Pripremljene hrpice tijesta s papirom za pečenje povucite na lim za pečenje i pecite kao što je navedeno.
- 6 **Ukrašavanje:**  
Prosijte šećer u prahu, s limunovim sokom ili vodom izradite gusti preljev. Jestivom bojom obojite ga u žuto. Kekse premažite s donje strane preljevom, stavite po dva šećerna oka i nalijepite dekorativne cvjetice. Ostavite da se stvrdne.  
Šećerno pismo promijesite u tubi i na kekse nacrtajte kljun i stopala.

Tip from the Test Kitchen

- Keksi se bez ukrasa mogu zamrznuti.

