

# Uskrsni zečići

Preslatki zečići koji će obogatiti vaš Uskrsni stol

oko 100 komada



uspijeva lako

do 60 Min.



## Sastojci:

### Za lim za pečenje:

Papir za pečenje  
modlice za kekse u obliku zeca (oko 6 cm)

### Prhko tijesto:

250 g pšeničnog brašna  
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
75 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 omot Dr. Oetker Finesse korice naranče  
1 prstohvat soli  
1 jaje (veličine M)  
125 g mekog maslaca

### Osim toga:

10 g Dr. Oetker Kaka za kolače

### Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Šećerno pismo s okusom čokolade  
Dr. Oetker Dekor mix perle soft

## 1 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke za tijesto i mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije na najnižoj, a potom na najvišoj brzini. Na radnoj površini kratko izmijesite u glatko tijesto i podijelite na 4 porcije jednake veličine. Jednu porciju tijesta kratko izmijesite s pola žličice kaka, drugu s jednom i pol žličicom kaka, a treću porciju s preostalim kakaom. Jedna porcija tijesta ostaje „nebojena“. Omotajte tijesto folijom za čuvanje svježine i držite oko 30 minuta na hladnom.

## 2 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

## 3 Svaku porciju tijesta razvaljajte na lagano pobrašnenoj površini na debljinu od približno 3 mm. Kalupima izrežite različite motive i stavite ih na lim za pečenje. Pecite kekse.

**Nivo pećnice: sredina pećnice**  
**Vrijeme pečenja: oko 11 Minute**



**Dr. Oetker Hrvatska**

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

**4 Ukrašavanje:**

Kekse ukasite po želji šećernim pismom i dekorima za kekse.

