

Zvezdice od marcipana

Brzi i ukusni kolačići od marcipana koji će svima zapasti za oko

oko 60 - 70 komada

 uspjeva lako

  do 80 Min.



Sastojci:

Potrebno:

Lim za pečenje
Papir za pečenje
6 kalupa za kekse u obliku zvijezde (raznih veličina)

Prhko tijesto:

100 g marcipan mase
200 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
100 g mekog maslaca (ili margarina)
50 g šećera
1 prstohvat soli
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 jaje (veličine M)
6 kapi arome gorkog badema (iz tube)

Za ukrašavanje:

200 g šećera u prahu
oko 3 žlice vode
Dr. Oetker Dekor mix perle soft
Dr. Oetker Mini dekora Creation blue
Dr. Oetker Mini dekora Sweet Rose
Dr. Oetker Šarenog pisma za kolače

1 Prhko tijesto:

Marcipan naribajte na kuhinjskom ribežu. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke i sve zajedno mikserom (lopaticama) miješajte najprije kratko na najnižoj, a potom na srednjoj brzini i izradite tijesto. Ostavite tijesto pokriveno da stoji u hladnjaku oko 30 minuta.

2 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu

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

3 Tijesto na lagano pobrašnjenj radnoj površini razvaljajte na debljinu od približno 3 mm, izrežite zvijezde različite veličine (promjera oko 5 – 9 cm), stavite na lim za pečenje i pecite. Pazite da na jedan lim stavljate zvijezde podjednake veličine.

Nivo pećnice: sredina pećnice
Vrijeme pečenja: 8 - 10 Minute

Kekse s papirom za pečenje povucite s lima za pečenje i ostavite da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.



Dr. Oetker Hrvatska

4 **Ukrašavanje:**

Šećer u prahu i vodu pomiješajte u gusti preljev. Premažite kekse i odmah pospite ukrasima. Ostavite preljev da se stvrdne i ukasite kekse pastelnim šećernim pismom.

