

Šareni medenjaci

Šarenilo na vašem stolu

oko 65 komada



uspjeva lako

up to 60 Min.



1 Priprema:

U loncu uz stalno miješanje na umjerenj vatri zagrijavajte (ali ne kuhajte!) med, šećer i maslac ili margarin dok se sve ne rastopi. Ostavite masu da se ohladi.

2 Postupak:

Kandiranu narančinu koricu nasjeckajte. U posudi izmiješajte brašno s 1 žličicom Praška za pecivo za kekse i dodajte ostale sastojke. Ulijte ohlađenu masu s medom i od svega mikserom (lopaticama) kratko na najnižoj, a potom na najvećoj brzini izradite glatko tijesto. Tijesto prekrijte i preko noći držite na hladnom. Prije nego što ćete ga razvaljati tijesto oko 30 min. držite na sobnoj temperaturi. Lim obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

Tijesto na lagano pobrašnjenoj radnoj ploči u porcijama još jednom premijesite i izvaljajte oko 1/2 cm debelo. Izrežite medenjake raznih oblika, položite ih na lim i ispecite.

Nivo pećnice: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

Sastojci:

Za lim:

papir za pečenje

Tijesto za medenjake:

250 g meda

100 g šećera od trske

150 g maslaca ili margarina

50 g Dr. Oetker Kandirana korica naranče

500 g brašna

1 omot Dr. Oetker Praška za pecivo za kekse

jaje (veličine M)

10 g Dr. Oetker Kakao za kolače

1 omot Dr. Oetker Tradicionalni dodaci za medenjake

100 g Dr. Oetker Badema mljevenih

1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče

Za ukrašavanje:

100 g tamne čokolade

1 žlica ulja

1 pakiranje Dr. Oetker Šećerno pismo s okusom čokolade

Dr. Oetker Dekor mix zvjezdica

Dr. Oetker Dekor zlatne perle soft

Dr. Oetker Dekor srebrne perle soft



Medenjake zajedno s papirom za pečenje povucite na rešetku i ostavite da se ohlade.

3 Ukrašavanje:

Rastopite čokoladu sa žlicom ulja na vodenoj kupelji. Medenjake po želji ukasite čokoladnom glazurom, šećernim pismom i raznim dekorima za kolače te ostavite da se stvrdne.

Tip from the Test Kitchen

- U dobro zatvorenim kutijama kekse možete čuvati oko 2 tjedna.

