

Snježni keksi

Fini keksi sa zimskim ukrasom

oko 50 komada



uspjeva lako

up to 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Tijesto:

250 g pšeničnog brašna

0,5 razom pune žličice Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

1 omot Dr. Oetker Finesse korica

limuna

1 prstohvat soli

1 jaje (veličine M)

125 g mekog maslaca ili margarina

Za ukrašavanje:

100 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli

150 g šećera u prahu

oko 4 žlice soka od 1 limuna

Dr. Oetker jestive boje za kolače

(plava boja)

1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Pomiješajte u zdjeli brašno s Backin praškom za pecivo. Dodajte preostale sastojke i mikserom (metlicama) miješajte kratko na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini, sve dok se ne dobije glatko tijesto. Tijesto podijelite na porcije i razvaljajte ih na radnoj površini posutoj brašnom na debljinu od približno ½ cm. Kalupom izrežite dukate (promjera oko 5 cm). Dukate stavite na lim za pečenje i ispecite.

Nivo pećnice: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 12 Minute

Kekse s papirom za pečenje izvadite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi.

3 **Ukrašavanje:**

Fondant tanko razvaljajte između razrezane vrećice za zamrzavanje. Kalupom izrežite onoliko pahuljica koliko je potrebno za kekse. Pahuljice stavite na papir za pečenje. Od šećera u prahu, soka od limuna i plave jestive boje umiješajte glazuru za premazivanje. Stolnim nožem namažite glazuru na kekse. Dok se glazura još nije u potpunosti stvrdnula, stavite na to pahuljice. Ostavite glazuru da se osuši.

Tip from the Test Kitchen

- Kekse čuvajte u dobro zatvorenim limenim kutijama (oko 2 tjedna).