

Лимоново-бадемови елхички

Сладки кулички с коледен аромат

about 28 парчета (парченца)



Easy

up to 60 Min.



Съставки:

Маслено тесто:

150 г пшеничено брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
50 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
5 капки есенция лимон Dr.Oetker
125 г масло
50 г бадеми (смлени)

Допълнително:

1 с.л. какао премиум Dr.Oetker

Украса:

2 пак. глазура лимон Dr.Oetker
1 пак. цветни захарни шрифтове Dr.Oetker
1 пак. захарни перли Dr.Oetker
1 пак. захарни звезди Dr. Oetker
1 пак. захарни елхички Dr.Oetker

1 Маслено тесто:

Пресейте брашното с бакпулвера в купа. Добавете останалите продукти и разбийте всичко с миксер първо на ниска степен за кратко, а след това на висока до получаването на гладко тесто. Разделете тестото на две и в едната половина омесете какаото.

От всяка половина оформете рула с дължина 28 см и нарежете всяко на 14 еднакви порции. Всяка порция разделете на пет части като всяка е по-малка от предходната и оформете топчета. Притиснете всяка, за да се оформи кръгче. Наредете кръгчетата върху тава, застлана с хартия запечена. Печете около 7 мин. в средата на предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух.

След изпичане извадете куличките с хартията за печене върху метална решетка и оставете се охладят.



2) Украса:

Пригответе глазурата според указаниято на опаковката. Напълнете я в здрава полиетиленова торбичка, изрежете ъгълчето и намажете всяка кръгла бисквитка. Оформете конус от пет различни по големина бисквитки, като започнете с най-голямата и ги прилепите една върху друга. Украсете със захарен шрифт и украсете с захарните формички: звезди, перли или елхички.

Tip from the Test Kitchen

- Може да съхранявате елхичките до две седмици в добре затворени кутии.

