

Fűszeres keksz



Könnyen elkészíthető

(kb. 75 darab)

Hozzávalók:

200 g lágyvaj vagy margarin
125 g porcukor
2 ml vanília aroma
1-1 csapott evőkanál ánizs-, koriander-, és gyömbérpor
2 db tojás (közepes méretű)
200 g liszt
1 késhegynyi **Dr. Oetker Sütőpor**
125 g kókuszreszelék

Díszítés:

25 g megpirított kókuszreszelék
Fél tasak **Dr. Oetker Tortabevonó ét**

Elkészítés:

A margarint egy keverőedénybe tesszük, és kézi robotgéppel puhára dolgozzuk, majd fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot, az aromát és a fűszereket, míg egy egynemű masszát nem kapunk. A tojásokat egyenként hozzáadjuk, és kb. ½ percig tovább keverjük. A lisztet és a sütőport összekeverjük, szitán keresztül kis adagokban a tésztához adjuk. Közben az elegyet közepes fokozaton tovább keverjük, majd hozzáadjuk a kókuszreszeléket is. A tésztát 3 részre osztjuk, habzsákba töltjük, és egy csillagformával (Ø 7 mm) kb. 5 cm-es hullámokat formálunk a sütőpapírral bélelt tepsibe.

Sütő hőmérséklete: kb. 200 °C (előmelegített)

Légbefúvásos: kb. 180 °C (előmelegített)

Gáz: 4-es fokozat (előmelegített)

Sütési idő: kb. 8 perc



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

Sütés után a süteményt a sütőpapírral együtt a sütőrácson hűlni hagyjuk.

Díszítés:

A tortabevonót a tasakon levő utasítás szerint felolvasztjuk, és a süteményre csöpögtetjük. Végül megszórjuk kókuszreszelékkel.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu