

## Fekete fehér sütikék



Kis gyakorlat szükséges

### Hozzávalók:

#### Világos gyúrt tészta:

175 g liszt  
40 g porcukor  
100 g lágyvaj vagy margarin  
1 késhegynyi **Dr. Oetker Sütőpor**  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
2 evőkanál tej

#### Sötét gyúrt tészta:

150 g liszt  
20 g cukor  
70 g lágyvaj vagy margarin  
70 g mogyorókrém  
1 késhegynyi **Dr. Oetker Sütőpor**  
2 evőkanál tej

#### Máz:

100 g átszitált porcukor)  
2 evőkanál víz

#### Mindkét tészta elkészítése:

A lisztet egy keverőedénybe szitáljuk. A maradék hozzávalókat is hozzáadjuk, és egy konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton jól összedolgozzuk. Mindkét tésztát egy munkalapon átgyúrjuk, és fóliába tekerve kb. 30 percre a hűtőszekrénybe tesszük.

Mindkét tésztát 8 részre osztjuk. Egy sötét és egy világos tésztarészt is egyenként egy kb. 20 cm hosszú hengerré formázunk. Mindkét hengert egy enyhén belisztezett munkalapon a hosszú oldalukkal egymás mellé



fektetjük, kicsit összenyomkodjuk. Nyújtófával a közepéből kiindulva hosszanti irányban kb. 2 mm vékonyra nyújtjuk. Ügyeljünk rá, hogy a kétféle tészta ne váljon el egymástól. Különböző kiszúrókkal formákat szaggatunk hosszában, keresztben és ferdén úgy, hogy a választóvonal mindig máshova essen. A kiszaggatott kekszeket egy sütőpapírral kibélelt tepsibe helyezük, és megsütjük.

A tésztamaradványokat újra világos és sötét hengerré formáljuk, és újra kiszaggatjuk. A legvégén a maradék kevés tésztát egybegyúrjuk, és márványmintás kekszeket szaggatunk ki.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 3-4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 13 perc

A kekszeket a sütőpapírral egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

A porcukrot annyi vízzel keverjük el, hogy egy sűrűn folyó mázat kapjunk.

A masszát egy műanyag tasakba öntjük, az egyik sarkát kicsit kivágjuk, és ezzel díszítjük a sütit. A mázat hagyjuk megszilárdulni, és a sütikéket egy jól záródó dobozban tároljuk.

### **Tipp:**

Csak hasonló méretű sütit süssünk egyszerre, hogy egyenletesen barnuljanak meg.

Ha csak egy tepsivel rendelkezünk, a sütit egy darab sütőpapíron is előkészíthetjük, amit egyszerűen csak a tepsibe kell húzni, ha az előző adagot kivettük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)