

Ánizsos angyalszárnyak



Könnyen elkészíthető

(Kb. 50 db)

Hozzávalók:

250 g búzaliszt
1 késhegynyi **Dr. Oetker Sütőpor**
100 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 citrom reszelt héja
1 csipet só
1 csapott teáskanál őrölt ánizs
125 g lágyvaj vagy margarin
2 tojás (közepes méretű)

Díszítéshez:

100 g fehér csokoládé

Előkészítés:

A tepsit (kb. 30 x 25 cm) kibéleljük sütőpapírral, majd félretesszük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton 2 percig sima tésztává keverjük. A tésztát nyomózsákba töltjük. Az előkészített tepsibe egy-egy S formát, mellé egy-egy tükörkép S formát nyomunk, úgy, hogy egy szárny párat kapjunk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

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

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 12-15 perc

A megsült angyalszárnyakat egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.
A fehér csokoládéból 3 evőkanálnyit lereszelünk, és a díszítéshez félretesszük. A maradék csokoládét gőz felett megolvasztjuk, nejlontasakba tesszük. A tasak egyik sarkát kicsit levágjuk, majd a csokoládét az angyalszárnyakra csorgatjuk. Végül a reszelt csokoládéval azonnal megszórjuk, mielőtt a forró csokimáz megszilárdulna.

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