

Szerencse batyu



Könnyen elkészíthető

(kb. 24 darab)

Hozzávalók: Gyúrt tésztához:

125 g búzaliszt
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
20 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
2 teáskanál **Dr. Oetker Aroma mandula**
1 csipet só
1 tojás (közepes méretű)
1 evőkanál víz

Ezenkívül:

Kis papírcsíkok jókívánásokkal
Csokoládé dekorációk

Előkészítés:

A tepsit kivajazzuk, sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lisztet a sütőporral elkeverjük, egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát egy enyhén lisztezett munkalapon még egyszer átgyúrjuk, majd kb. 36 x 24 cm lappá nyújtjuk. A tésztából 6 x 6 cm négyzeteket vágunk, vízzel kicsit megkenjük. Majd a tészta négyzet közepére egy-egy összehajtott papírcsíkot teszünk. A négyzet három sarkát a középpontig behajtjuk, majd a batyukat a tepsibe állítjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.



Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3-4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 10 perc

A megsült süteményt egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni. A süteményt a csokoládé dekorációkkal díszítjük.

Tipp:

Csokoládé dekorációt magunk is készíthetünk, ha 100 g étcsokoládét apróra törünk, gőz felett 1 evőkanál olajjal felolvasztjuk, majd kisméretű kiszűrőformákba kevés csokoládét öntünk, vagy a csokoládét tortadíszítőbe töltjük, és sütőpapírral tetszés szerinti motívumokat rajzolunk. Hagyjuk, hogy a csokoládé megszilárduljon

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