

Citromos felhők



Könnyen elkészíthető

(kb. 45 db)

Hozzávalók:
Tésztához:

70 g búzaliszt
1 mokkáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
150 g **Dr. Oetker Vitalis Müzli Mézrs-Gyümölcsös**
70 g barnacukor
1 csipet só
1 teáskanál **Dr. Oetker Aroma citrom**
1 tojás (közepes méretű)
120 g lágy vaj vagy margarin
100 g kandírozott vegyes gyümölcs

Ezenkívül:

1 evőkanál citromlé
50 g porcukor

Előkészítés:

A tepsit (30 x 35 cm-es) sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel egynemű masszává keverjük. Egy teáskanál segítségével a tésztából diónyi adagokat az előkészített tepsibe teszünk. Majd 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. 12-15 perc

A megsült süteményt sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

A cukorból és a citromléből sima, sűrű mázat keverünk, majd a kihűlt felhőket lecsurgatjuk vele.

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