

# Fűszeres karikák

Ellenállhatatlan ünnepi aprósütemény

kb. 50 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Tepsihez:

sütőpapír

### Tésztához:

225 g búzaliszt

100 g cukor

125 g Rama margarin (lágy)

1 db tojás (M-es)

50 g aprított mandula

1 tasak Dr. Oetker Bourbon

Vaníliás cukor

0,5 tk. Dr. Oetker Sütőpor

0,5 tk. őrölt ánizs

0,5 tk. őrölt kardamom

1 késhegynyi őrölt szegfűszeg

1 késhegynyi őrölt szerecsendió

1 késhegynyi őrölt szegfűbors

### Díszítéshez:

kb. 1 ek. porcukor

## 1 Előkészítés:

A tésztához összekeverjük a fűszereket. A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

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

**Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)**

## 2 Elkészítés:

**Tészta:** A lisztet a sütőporral keverőtálban összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót (a fűszerkeverékből 1 késhegynyi félreteszünk), és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton tésztává összedolgozzuk. Végül a tésztát enyhén lisztezett munkafelületen simára gyúrjuk, és hengerré formázzuk. A tésztahengert elfelezzük, majd mindkettőt kb. 25 egyforma méretű darabra osztjuk. Minden darabot először egy 10-12 cm hosszú hengerré, majd karikává formázzuk. A karikákat tepsibe tesszük, és a sütő középső részében megsütjük.

**Sütési idő: kb. 10-12 perc**

A karikákat sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk.

**Díszítés:** A porcukrot összekeverjük a félretett fűszerkeverékkel, és megszórjuk vele a még meleg karikákat.