

# Habcsók fenyők

Ínycsiklandóan kreatív karácsonyi finomság

kb. 35 darab



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



## Hozzávalók:

**Tepsihez:**  
sütőpapír

**Habcsókhoz:**  
1 tasak Dr. Oetker Habcsók alappor  
75 ml víz

**Ezenkívül:**  
zöld ételszínezék

**Díszítéshez:**  
Dr. Oetker Dekorcukrok (pl. Dr. Oetker Dekor gyöngy fehér, Dr. Oetker Dekor gyöngy rózsaszín, Dr. Oetker Dekor gyöngy arany)

## 1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral béleljük és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 100 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 80 °C (előmelegítve)

## 2 Elkészítés:

A kimért vizet egy keskeny szájú, magas falú keverőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a habcsók alapport és konyhai robotgéppel (habverő) a legmagasabb fokozaton kb. 3 percre, keményre felverjük. A hab kb. 1/3-át zöld ételszínezékekkel színezzük. A csillagcsöves (8 mm Ø) habzsák falára csíkokban ételszínezékekkel színezett habot teszünk, majd a maradék habot is beletöltjük a habzsákba.

### Formázás:

Kb. 10-12 kicsi fenyőt (kb. 2 cm Ø és 4 cm magas) a tepsibe nyomunk. A fenyőket dekor gyönggyel díszítjük, majd a sütő középső részében megsütjük.

Sütési idő: kb. 90-95 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A sütő lekapcsolása után a fenyőket legalább további 1 órán keresztül a sütőben hagyjuk szikkadni, hogy üregesek-ropogósak legyenek!

### Pálcikás habcsókfenyők:

Kb. 12 fenyőhöz 6 fanyársat sütőpapírral bélelt tepsibe teszünk. A színezett tojás habot rányomjuk a nyársakra. A fenyőfákat dekor cukorral díszítjük, és a fent leírtak szerint megsütjük és a sütőbe hagyjuk szikkadni.