

Leveles télapó

Ünnepi varázslat

2 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Tésztához:

1 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta

Díszítéshez:

4 db csillagánizs

2 szem mazsola

kb. 2 ek. lekvár (piros)

kb. 2 ek. jégcukor (dekor)

Kenéshez:

1 db felvert tojás (M-es)

1 Előkészítés:

A leveles tésztát a csomagoláson leírtak szerint, felhasználás előtt 10-15 perccel kivesszük a hűtőből. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A tésztából két télapófejet vágunk ki, megformázzuk a sapkáját, a sapka végére bojtot gombócolunk. A szemének csillagánizst teszünk, az orrának mazsolát vagy tésztából készítünk egy gombócot. A maradék tésztából szakállat és bajszot ügyeskedünk, a "szálait" megcsavarjuk. A sapkát vékonyan megkenjük lekvárral. A tojást felverjük és az egész tésztát (kivéve a lekváros részt) megkenjük. A szakállat, bajszot, sapka szélét, bojtot stb. jégcukorral megszórjuk.

A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a tésztát megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 15 - 20 perc



Dr. Oetker Élelmiszer Kft.

A tepsit sütőrácsra tesszük, s húlni hagyjuk, még langyosan fogyasztjuk.



© Dr. Oetker Élelmiszer Kft. · Postacím · 9241 Jánossomorja, Franck u. 38-40. · www.oetker.hu
E-mail: mkonyha@oetker.hu · Tel. 06 40 638 537