

# Márványkekszek

Egy falatnyi ünnepi kényeztetés

kb. 60 darab



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



## 1 Előkészítés:

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

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

Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

## Hozzávalók:

### Tepsihez:

sütőpapír

Különböző méretű és motívumú  
kiszúrók (pl. szívek, fenyőfa)

### Tésztához:

300 g búzaliszt

1 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor

100 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

1 csipet só

1 db tojás (M-es)

150 g lágy vaj vagy margarin

1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt  
Citromhéj

### Díszítéshez:

200 g porcukor

kb. 3 ek. citromlé

piros ételszínezék

zöld ételszínezék

**2 Elkészítés:****Tészta:**

A lisztet a sütőporral keverőtálban összekeverjük. Hozzáadjuk a cukrot, a vanillincukrot, a sót, a tojást és a vajat vagy a margarint, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát elfelezzük, és enyhén lisztezett munkafelületen kb. ½ cm vastagra kinyújtjuk. Az egyik feléből szíveket, a másik feléből pedig fenyőfákat szúrunk ki, majd a tepsibe tesszük és a sütő középső részében megsütjük.

Sütési idő: kb. 10-12 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A kekszeket sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni.

**Díszítés:**

A porcukrot a citromlével alaposan elkeverjük, majd két részre osztjuk. Az egyik mázhoz 3-4 csepp piros ételszínezéket cseppentünk és fogpiszkálóval óvatosan áthúzzuk, hogy márványmintát kapjunk (1. kép).



Ezt a folyamatot meg kell ismételni, ha az ételszínezék nem látszik elég erősen. A szíveket a lapos felével óvatosan a mázba mártjuk (2. kép), kivesszük, és egy ív sütőpapíron hagyjuk megszilárdulni. A félretett cukormázhoz ugyanígy készítjük el, csak a mázat kevés zöld ételszínezékkel színezzük és a fenyőket mártjuk bele.

