

Mézes fenyők

Karácsonyi sütivarázs

kb. 14 darab



Kis gyakorlat szükséges



up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

250 g búzaliszt
1 tasak Dr. Oetker Sütőpor
200 g barna cukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
1 csipet só
1 teáskanál őrölt fahéj
1 kávéskanál őrölt szegfűszeg
6 ek. folyékony méz
200 ml tej
2 db tojás (M-es)
85 ml olaj

A díszítéshez:

Dr. Oetker Díszítő Cukormáz piros
Dr. Oetker Díszítő Cukormáz fehér
Dr. Oetker Dekor Toll
Dr. Oetker Dekor Toll csokoládé- és karamellízű
Dr. Oetker Dekor gyöngy rózsaszín
kb. 14 db hurkapálcika vagy jégkrémpálcika

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30x25 cm) sütőpapírral béleljük, a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A lisztet összekeverjük a sütőporral, a vanillincukorral, a fűszerekkel és a sóval. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (habverő) kb. 3 perc alatt sima tésztává keverjük. A tésztát az előkészített tepsibe öntjük. A tepsit az előmelegített sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 170 °C

Légkeveréses: kb. 150 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 40 - 45 Perc(ek)**

A süteményt a sütőpapírral együtt kivesszük a formából és sütőrácsra hagyjuk kihűlni.



Díszítés: A süteményről lehúzzuk a sütőpapírt, majd a rövidebb oldala mentén elfelezzük. Az így kapott téglalapokból kb. 7 cm széles háromszögeket vágunk. Mindegyik háromszög rövidebb oldalába 1-1 jégkrémpálcikát szúrunk. A cukormázzal és a dekorral tetszés szerint díszítjük.

recipe.tip.from.the..

- A feldíszített fenyőket maximum 2 napig tárolhatjuk dobozban száraz, hűvös helyen.
- A sütemény kb. 1 hétig marad friss (fóliába csomagolva, száraz, hűvös helyen tárolva).

