

Sünikeszek

Kreatív ünnepi finomság gyerekeknek

kb. 15 - 20 darab



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Tésztához:

150 g búzaliszt
1 késhegynyi Dr. Oetker Sütőpor
100 g lágy vaj vagy margarin
50 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor

Díszítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét
1 tasak Dr. Oetker Tortadara kakaós
Dr. Oetker Dekorcukrok (pl. Dr. Oetker Dekor gyöngy arany)
Dr. Oetker Dekor Toll csokoládé- és karamellízű

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 35x40cm) sütőpapírral béleljük és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

2 Elkészítés:**Tészta:**

A lisztet a sütőporral keverőtálban összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton tésztává dolgozzuk. Kb. diónagyságú adagokat cseppekké formázunk, a tepsibe tesszük, és a sütő középső részében megsütjük.

Sütési idő: kb. 16-18 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A kekszeket sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni.

Díszítés:

A tortabevonót kibontjuk a csomagolásból, egy tálba tesszük és vízfürdő felett felolvasztjuk. A süniket félig belemártjuk a masszába és a szélén lecsöpögtetjük. Azonnal megszórjuk a tetszés szerinti dekorcukorral vagy tortadarával. A kekszeket sütőpapírra tesszük, és a mázat hagyjuk megszilárdulni. Dekortollal megrajzoljuk a szemeket és az orrokat.