



Regnbuekjeks

16 stykker



Middels

up to 40 Min.



Ingredienser:

Kjeks:

115 g usaltet smør
65 g sukker
1 ts Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract (1 tsp)
200 g hvetemel
ca. 5 - 10 ml melk (1-2 ss)

Dekorasjon:

honning (flytende)
Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant
Dr. Oetker Rosa Konditorfarge
Dr. Oetker Oransje Konditorfarge
Dr. Oetker Gul Konditorfarge
Dr. Oetker Grønn Konditorfarge
Dr. Oetker Blå Konditorfarge

1 Kjeks:

Ha bakepapir på to stekebrett og sett de til side. Bland sammen smør, vaniljeekstrakt og sukker til en jevn blanding. Tilsett mel og bland det godt sammen. Blir deigen for tørr slik at den smuldrer litt tilsett 1 - 2 ss melk for å samle deigen.

2 Ha et tynt lag med mel på benkeplaten og kjevle ut deigen til den er ca. 1/2 cm tykk.

3 Trykk ut sirkler på ca. 9 cm diameter og del disse så i to for å lage halvsirkler. Legg halvsirklene på stekebrett med papir med litt mellomrom mellom hver. Sett brettene til avkjøling i kjøleskap i 30 minutter - dette gjør at kjeksene holder bedre på formen under steking.

4 Forvarm stekeovnen til 180 °C over- og undervarme, eventuelt 160°C varmluft.

Stek kjeksene i 15-20 minutter, de er ferdige når de er blitt gyldne. La kjeksene avkjøles på brettene i 10 minutter før de legges på en bakerist for å bli helt avkjølt.





5 Dekorasjon:

Mens de ustekte kjeksene står til avkjøling i kjøleskap kan man begynne å farge fondanten.

Del fondanten i seks biter og rull de inn i plastfilm slik at de ikke tørker. Ta en bit fondant og kna den myk på en overflate strødd med litt melis. Trykk fondanten flat og ha på noen få dråper med rosa konditorfarge. Brett fondanten sammen og kna inn fargen. Tilsett litt og litt farge inntil den er som ønsket. Pakk den rosa fondanten inn i plastfilm igjen til den skal brukes. Gjenta med alle fargene, det skal være en hvit bit igjen til slutt.

6 Når kjeksene er helt avkjølte, ta av en liten bit av hver farget fondant og rull de ut til tynne pølser. Pensle en kjeks med honning.

Legg en rosa pølsebit ytterst på kjeksen, så en oransje, gul, grønn og til slutt en liten kule med blå fondant. Trykk de forsiktig på kjeksen slik at fondanten sitter fast.

Gjenta på alle kjeksene.

7 Til slutt rulles den hvite fondanten til små kuler som skal etterligne skyer. Fest de nederst på regnbuene med honning.

