




Vinterkjeks

ca. 50 uten enheter

   Middels

 up to 60 Min.



Ingredienser:

Kjeks:

250 g hvetemel
0,5 ts Dr. Oetker Bakepulver
70 g melis
0,5 ts sitronaroma
1 klype salt
1 egg
125 g mykt smør

Dekorasjon:

150 g melis
3 - 4 ss sitronsaft
Dr. Oetker Blå Konditorfarge
1 pakke Dr. Oetker Hvit
Sukkerfondant

1 Kjeks:

Forvarm ovnen til 180 °C og legg bakepapir på bakebrett.

2 Bland mel og bakepulver i en bolle. Tilsett resten av ingrediensene og visp med en håndholdt mikser til blandingen er kremete.

Strø godt med mel på benken, og kjevle ut deigen til den er 1/2 cm tykk. Bruk en utstikker i ønsket fasong til å stikke ut kjeksene. Stek dem i ca. 12 minutter, de skal ikke steke så lenge at de blir gyldne. La kjeksene avkjøles på rist.

3 Kna sukkerfondant til en ball og kjevle den ut mellom to ark bakepapir. Stikk ut snøflak eller stjerner.

Bland melis, sitronsaft og blå konditorfarge til en jevn blanding. Tilsett litt og litt sitronsaft slik at glasuren blir passe tykk. Bruk en palettkniv til å dekorere kjeksene med den blå glasuren. Plasser et snøflak eller en stjerne på glasuren og la det tørke godt.

