

Choinka z pierniczków

Pierniczkowa choinka z gwiazdek

ok. 70 sztuk



Średni

60 Min.



Składniki:

Składniki:

1 opak. Pierniczków Dr. Oetkera

100 g masła (miękkiego)

1 szt. jajek

Do dekoracji:

1 opak. Pisaków cukrowych smak czekolada i karmel Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Do miski wsyp mieszankę do pierniczków, dodaj masło i jajko. Całość zagnieć do uzyskania gładkiej konsystencji. Wyrobione ciasto włóż na 30 min. do zamrażalnika.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i wycinaj ciasteczka za pomocą foremek w kształcie gwiazdki (6 wielkości). Ciasteczka rozłóż na blasze wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia.

2 Pieczenie:

Blachę z pierniczkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Upieczone pierniczki wyjmij z piekarnika i wystudź.

3 Dekorowanie:

Na pierniczkach rysujemy kropeczki pisakami (czekoladowy i biały) obrysowując kontur gwiazdki. Pierniki układamy jeden na drugim na przemian piernik w białe kropki, piernik w czekoladowe kropki i piernik nieozdobiony. Najlepiej do tego nadaje się gwiazdka w najmniejszym rozmiarze. Pierniczki między sobą możemy połączyć lukrem lub pisakami, aby choinka była stabilna. Wierzch każdego pierniczka smarujemy odrobina lukru lub robimy niewielki wzorek pisakiem, a następnie sklejamy. Z jednego opakowania Pierniczków Dr. Oetkera można zrobić 2 takie choinki.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Ilość Pierniczków zależy od użytego kształtu foremki.