


# Lukrowane ciasteczka kwiatki

Piękne kolorowe i smaczne kwiatuszki

ok. 25 - 30 sztuk

   średni

 40 Min.



## Składniki:

### Składniki:

200 g masła (zimnego,  
pokrojonego na kawałki)  
200 g cukru pudru  
360 g mąki  
1 szt. jajka  
1 szt. żółtka

### Do dekoracji:

1 wykałaczkę (opakowanie,  
długie)  
1 opak. Lukru klasycznego  
białego Dr. Oetkera  
1 opak. Barwnika spożywczego  
czerwonego Dr. Oetkera  
1 opak. Barwnika spożywczego  
żółtego Dr. Oetkera  
1 opak. Perełek błyszczących Dr.  
Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki szybko zagnieść na jednolitą masę. Następnie owinąć ciasto folią spożywczą i wstawić do lodówki na około 1 godzinę. Po schłodzeniu rozwałkować ciasto na grubość ok. 5 mm, lekko podsypując mąką. Następnie wyciąć ciasteczka za pomocą foremek lub własnoręcznie wykonanego z kartonu szablonu. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i ułożyć na niej ciasteczka. Przed upieczeniem wetknąć w nie patyczki, aby zrobić z nich kwiatowy bukiet.

## 2 Pieczenie:

Blachę wstawić do piekarnika. Piec na jasnozłoty kolor.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**  
**Czas pieczenia: ok. 15 - 20 min.**

Po upieczeniu ciastka wystudzić.

### 3 Dekorowanie:

Lukier domowy tradycyjny dokładnie rozmieszać dodając 3 łyżeczki gorącej wody. Następnie do dwóch małych miseczek odłożyć po jednej dużej łyżce gotowego lukru i dodać do jednej porcji kilka kropel barwnika żółtego, a do drugiej czerwonego. Każdy kolor lukru przełożyć do osobnego woreczka cukierniczego lub tutki wykonanej z papieru do pieczenia.

Wzorki na kwiatkach wykonywać techniką „na mokro” czyli nakładać kolejne, kolorowe warstwy lukru, gdy warstwa bazowa - biała jest jeszcze mokra. Tylko w ten sposób można uzyskać efekt malowania na ciastkach, gdzie lukrowana powierzchnia pozostanie gładka. Każde ciastko należy dekorować osobno, gdyż polukrowanie na biało od razu wszystkich ciasteczek spowoduje, że lukier na większości zacznie wysychać i uzyskanie efektu „malowania” będzie nie możliwe. Jeśli zauważymy w czasie dekorowania, że Lukier w miseczkach zaczyna gęstnieć i zastygać, wystarczy energicznie go rozmieszać. Jeśli nadal wydaje się być za gęsty, można do niego dodać 1 łyżeczkę gorącej wody i ponownie wymieszać.

Na upieczone i wystudzone ciastko rozprowadzić możliwie szybko najpierw biały lukier, a zaraz potem z woreczka/tutki lukrem wycisnąć paseczek kolorowego lukru wzdłuż krawędzi każdego płątka i wykałaczką rozciągnąć go do środka kwiatu. Jeśli chcemy zrobić wzorek od środka do zewnątrz, wówczas wyciskamy kolorową łyżkę blisko środka kwiatu i wykałaczką rozciągamy ją na zewnątrz. Zanim lukier zupełnie zastygnie ułożyć na środku Perełki błyszczące.