

Mazurek w kratkę

Mazurek z kolorową kratką, która ożywi każdy świąteczny stół

16 porcji



średni 60 Min.



Składniki:

Ciasto:

250 g mąki
50 g cukru pudru
1 opak. Cukru wanilinowego 16 g Dr. Oetkera
150 g masła
1 szczypta soli
3 krople Aromatu migdałowego Dr. Oetkera
1 szt. jajka

Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego różowego Dr. Oetkera
1 opak. Lukru gotowego zielonego Dr. Oetkera
1 opak. Lukru gotowego niebieskiego Dr. Oetkera
1 opak. Lukru gotowego żółtego Dr. Oetkera
1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Żółtko oddzielić od białka. Z mąki, cukru pudru, cukru wanilinowego Dr. Oetkera, masła, soli, aromatu waniliowego i żółtka zagnieść jednolite ciasto. Jeżeli ciasto będzie za suche można dodać łyżkę zimnej wody. Gotowe ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na około godzinę. Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę. Połowę ciasta rozwałkować na placek o grubości ok. 0,5 cm. Przełożyć go do okrągłej formy o średnicy 24 cm, wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą. Rozwałkować resztę ciasta i wyciąć cienkie długie paseczki. Spód ciasta posmarować roztrzepanym białkiem. Potem z wyciętych pasków uformować kratkę, paski ułożyć pod kątem tak, aby powstały otwory w kształcie rombów. Następnie z paska ciasta ułożyć rant tak, aby ukryć końce kratki. Całość posmarować białkiem. Dno mazurka nakłuć widelcem.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika. Piec do czasu aż się lekko zrumieni.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

3 Dekorowanie:

Gdy ciasto dobrze ostygnie w otwory kratki wlać kolorowe lukry, które wcześniej należy rozgrzać w ciepłej wodzie i ozdobić błyszczącymi perełkami.

