

# Pierniczki Choinki

Piękne, kolorowe pierniczki - choinki udekorowane lukrem i posypkami. Spraw radość swoim najbliższym!

ok. 70 sztuk



średni

60 Min.



## Składniki:

### Składniki:

1 opak. Pierniczków Dr. Oetkera  
100 g masła (miękkiego)  
1 szt. jajek

### Do dekoracji:

2 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera  
6 łyżeczek wody (gorącej)  
1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera  
1 opak. Złota i Czerni Dr. Oetkera  
1 opak. Pisaków cukrowych 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 foremki w kształcie choinki. 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:

Zawartość opakowania lukrów wsyp do miseczki, dodaj 6 łyżeczek gorącej wody i energicznie mieszaj przez ok. 2 minuty do czasu uzyskania gładkiej konsystencji. Do lukru dodaj barwnik zielony do otrzymania właściwego odcienia zielonego i wymieszaj. Pierniczki udekoruj lukrem i odstaw do wyschnięcia. Następnie udekoruj pisakami tworząc różne kształty i posypkami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Ilość Pierniczek zależy od użytego kształtu foremki.