

Pierniczki choinkowe

Choinka z pierniczków Dr. Oetkera

ok. 70 sztuk



średni

60 Min.



Składniki:

Składniki:

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

Do dekoracji:

1 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera
3 łyżeczek wody (gorącej)
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. Wyrobite 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

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Upieczone pierniczki wyjmij z piekarnika i wystudź.

3 Dekorowanie:

Zawartość opakowania lukru wsyp do miseczki, dodaj 3 łyżeczki gorącej wody i energicznie mieszaj przez ok. 2 minuty do czasu uzyskania gładkiej konsystencji. Najmniejsze gwiazdki pozostaw bez dekoracji, resztę podziel na dwie części. Pierwszą część gwiazdek pokryj lukrem w całości, na drugiej części zrób obrys białym pisakiem cukrowym. Pierniki układaj jeden na drugim na przemian: polukrowany, z obrysem i gwiazdka bez dekoracji. Z jednego opakowania Pierniczków Dr. Oetkera można zrobić 2 takie choinki.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Ilość Pierniczków zależy od użytego kształtu foremki.