

Pierniczki Gwiazda z Ostrokrzewem

Poszukujesz pięknego motywu dekoracyjnego? Sprawdź Pierniczki z ostrokrzewem Dr. Oetkera – zachwycające i pyszne.

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. Perełek błyszczących Dr. Oetkera
ok. 1 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera
ok. 3 łyżeczki wody (gorącej)

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 gwiazdek i śnieżynek. 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. Pierniczki udekoruj lukrem i odstaw do wyschnięcia. Następnie przygotuj kolejny lukier i dodaj do niego zielony barwnik w proporcji 3 duże łyżki lukru i 3 krople barwnika. Na zastygniętym białym lukrze narysuj liście ostrokrzewu przygotowanym lukrem zielonym i udekoruj czerwonymi perełkami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Ilość Pierniczek zależy od użytego kształtu foremki.