

# Pierniczki Renifery

Renifery św. Mikołaja biegają wokół Twojej choinki :)

ok. 70 sztuk



Średni

60 Min.



## Składniki:

### Składniki:

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

### Do dekoracji:

3 opak. Pisaków cukrowych smak  
czekolada i karmel Dr. Oetkera  
1 opak. Kremu dekoracyjnego  
czerwonego Dr. Oetkera  
1 opak. Kremu dekoracyjnego  
białego 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 misia lub ciasteczkowego ludzika. 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:

Schłodzone pierniczki obróć do "góry nogami" i ozdób pisakami.  
Najpierw narysuj kształt rogów, uszu i uśmiechu. Nos, oczy i uśmiech wykonaj kremem dekoracyjnym oraz wypełnij nim uszy.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeśli nie planujemy lukrować pierniczków, możemy nabłyszczyc ich powierzchnię, smarując je przed upieczeniem rozmąconym białkiem.
- Ilość Pierniczków zależy od użytego kształtu foremki.

