

Pierniczki świąteczne lukrowane księżniczki

Kochasz bajkowy świat? Stwórz prawdziwy królewski bal z aromatycznymi, korzennymi pierniczkami Dr. Oetkera Wyczaruj bajkowe święta!

ok. 70 sztuk    średni ● 60 Min.



1 Sposób przygotowania:

Do miski wsypać mieszankę do pierniczków, dodać masło i jajko. Całość zagnieść do uzyskania gładkiej konsystencji. Wyrobione ciasto włożyć na 30 minut do zamrażalnika.

Schłodzone ciasto rozwałkować na cienki placek i wyciąć ciasteczka za pomocą foremek. Ciasteczka rozłożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia.

2 Pieczenie:

Blachę z ciasteczkami wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 175 °C

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Upieczone pierniczki wyjąć z piekarnika i wystudzić.

Składniki:

Składniki:

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

Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego zielonego Dr. Oetkera
1 opak. Lukru gotowego niebieskiego Dr. Oetkera
1 opak. Lukru gotowego żółtego Dr. Oetkera
1 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera
1 opak. Królewskiego Balu Dr. Oetkera
1 opak. Małej Księżniczki Dr. Oetkera
1 opak. Perełek cukrowych Dr. Oetkera
1 opak. Perełek Musssujących Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych smak czekolada i karmel Dr. Oetkera

3 Dekorowanie:

Wersja 1:

Gotowe lukry* przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Zawartość saszetek przelej do rękawów cukierniczych lub foliowych woreczków, co ułatwi dekorowanie. Końcówki przytnij na samym końcu, tworząc możliwie jak najmniejszą dziurkę.

Wersja 2:

Lukier przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Następnie odetnij malutki róg opakowania i wyciśnij lukier na pierniczki. Możesz pomóc sobie np. wykałaczką przy rozprowadzaniu lukru na pierniczkach.

Delikatnie wyciskając lukier narysuj obrys sukni wybranym kolorem, następnie ją wypełnij. Posypką Królewski Bal, Mała Księżniczka, Perłkami Cukrowymi i Perłkami Musssującymi udekoruj suknie - najlepiej zrobić to zanim lukier całkowicie zastygnie.

Za pomocą białego lukru namaluj twarze. Pisaki cukrowe pomogą stworzyć Ci oczy i usta, a czekoladowe włosy księżniczki. Korony z posypki Królewski Bal nałóż na głowy księżniczek.

*Możesz także użyć Lukier Klasyczny biały Dr. Oetkera i zabarwić go na wybrane kolory, używając barwników spożywczych.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zdjęcia są inspiracją, kolory lukrów i dekoracji można używać w dowolnym, ulubionym zestawieniu.
- Ilość Pierniczek zależy od użytego kształtu foremki.