

# Pierniki Złote Renifery

Pyszne pierniczki udekorowane lukrem i posypkami. Pasące się renifery to prawdziwy pierniczkowy wypas! Koniecznie je przygotuj!

ok. 70 sztuk



średni



100 Min.



## Składniki:

### Składniki:

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

### Do dekoracji:

2 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera  
1 opak. Blasku pereł Dr. Oetkera  
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera  
1 opak. Pisaka cukrowego czarnego Dr. Oetkera  
1 opak. Pisaka żelowego złotego 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. Ciasteczka rozłóż na blasze wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia.

## 2 Pieczenie:

Blachę z pierniczkami wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 175 °C**

**Czas pieczenia: ok. 10 min.**

Upieczone pierniczki wyjmij z piekarnika i wystudź.

### 3 Dekorowanie:

Rozgrzej biały lukier, przelej do woreczka, odetnij mały koniec i zrób reniferom poroże i wzory na choinkach. Na jeszcze nie zastygnięty lukier przyczep perełki.

Pozostałym lukrem polukruj renifery, na jeszcze mokry lukier wysyp delikatnie drobne perełki.

Kolorowymi pisakami udekoruj szyję i noski reniferów, czarnym pisakiem zrób oczy, a złotym kopytka. Układaj pierniczki obok siebie i pozostaw do całkowitego zastygnięcia lukru.

#### Tip from the Test Kitchen

- Ilość Pierniczków zależy od użytego kształtu foremki.