

Kazak Kurabiyeler

Yaklaşık 10 - 15 adet



pratik

— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1,5 - 2 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao (25 g)
- 0,5 çay kaşığı toz tarçın
- 1 çay bardağı toz şeker
- 125 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 yumurta
- 0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Süslemek için:

- 1 paket Dr. Oetker Şeker Hamuru
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil
- Dr. Oetker Buğday Nişastası
- 1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü
- 1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un, kakao, tarçın, toz şeker, tereyağı, yumurta ve portakal aromasını bir kaba alın. Ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Bıçak ile kazak şeklinde kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonundan fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Süsleme ve servis:

Şeker hamurunu 3 eşit parçaya bölün. Renklendiriciler yardımı ile kırmızı ve yeşil renkte hamurlar hazırlayın. Beyaz, kırmızı ve yeşil renkteki hamurları az miktarda buğday nişastası serpilmiş tezgahta 3-4 mm kalınlığında açın. Kazak şeklinde kesip altlarını çok hafif ıslatarak kurabiyelerin üzerine yapıştırın. Süsleme glazürü ve yıldız pasta süsü ile üzerlerini süsleyin.

Tip from the Test Kitchen

- Kurabiyelere kazak şekli verirken pişirme kağıdı üzerine kazak şekli çizip kesebilirsiniz ve hamurları bu şablon yardımı ile kesebilirsiniz.

