

Halloween-keksit

Kurpitsoja, haamuja, noidan hattuja ja luutia - leivo keksireseptin avulla Halloween-keksit ja koristele ne sokerimassalla ja koristeluugeleillä.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Keksitaikina:

125 g pehmeää voita
1 dl sokeria
1 kpl kananmunaa
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
4 dl vehnä jauhoja
suolaa

Koristelu:

250 g Dr. Oetker Sokerimassaa
Dr. Oetker Geelivärejä
Dr. Oetker Koristeluugelejä

1 Esivalmistelut:

Laita uuni kuumentamaan 180 asteeseen. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla.

2 Keksitaikina:

Laita huoneenlämpöinen voi, sokeri, vaniljasokeri, kananmuna ja ripaus suolaa kulhoon. Lisää jauhoja vähitellen. Sekoita taikinaa kädellä alustuen pari minuuttia kunnes taikina on tasaista. Kääri taikina muovikelmuun ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi.

Kauli taikina 3-4 mm paksuiseksi levyksi. Leikkaa taikinalevystä Halloween-muottien avulla keksejä. Siirrä keksit leivinpaperille ja jätä 1 cm etäisyyttä kekseiden väliin. Toista sama ylijäävälle taikinalle. Paista keksejä noin 15 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita. Anna kekseiden jäähtyä ennen kuorutusta.



③ Kuorrutus:

Värjää sokerimassa geeliväreillä haluamasi väriseksi. Kauli sokerimassa ohueksi levyksi ja leikkaa ne keksien muotoisiksi. Laita kevyesti vettä sokerimassan toiselle puolelle ja laita keksin päälle. Toista sama muille kekseille. Koristele keksit koristelugeeleillä.

Vinkki:

Jos sinulla ei ole Halloween-muotteja, voit tulostaa paperiset muotit ja leikata keksit niiden avulla.

