

# Lahjapakettikeksit

Sokerikuorrute ja jouluiset koristerakeet viimeistelevät ihanat lahjakeksit. Tämä jouluresepti on helppo leipoa myös lasten kanssa.

20 kappaletta



Vaikeustaso 1

● up to 60 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

1 kpl Dr. Oetker Gourmet  
Vaniljatankoa  
200 g pehmeää voita  
100 g sokeria  
1 tl suolaa  
300 g vehnä jauhoja

### Koristelu:

2,5 dl tomusokeria  
2 rkl sitruunamehua  
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä  
Dr. Oetker Christmas Party -  
koristerakeita

Leikkaa vaniljatanko puoliksi ja kaavi siemenet kulhoon. Vatkaa siemenet voin, sokerin ja suolan kanssa vaaleaksi vaahdoksi. Siivilöi jauhot taikinaan ja sekoita tasaiseksi. Kääri taikina muovikelmuun ja laita jääkaappiin vähintään tunniksi.

Kuumenna uuni 180°C:seen. Kauli taikina jauhotetulla pöydällä noin 5 mm paksuiseksi. Leikkaa taikinasta neliöitä muotin avulla. Laita kranssit leivinpaperin päälle uunipellille. Paista uunin keskitasolla noin 12 minuuttia kunnes keksit ovat vaaleanruskeita. Jäähdytä leivontaritilällä.

Valmista kuorrute sekoittamalla tomusokeri ja sitruunanmehu. Laita 1-2 ruokalusikallista kuorrutetta pieneen pursotuspussiin. Värjää loppu kuorrute vaalean siniseksi geelivärillä. Kuorruta keksit sinisellä kuorrutteella ja koristele haluamillasi koristerakeilla. Leikkaa pussin päähän pieni reikä (Ø 2 mm). Pursota valkoisella kuorrutteella risti ja rusetti keksien päälle.