

# Puna-valkoiset piparminttuksit

Helppo keksiresepti! Puna-valkoiset keksikierteet ovat ihana jouluherkku. Jouluiset minttuksit viimeistellään lumihiutaleilla.

18 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Keksit:

- 100 g voita
- 100 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- 2,5 dl sokeria
- 1 kpl kananmunaa
- 2 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia
- 6 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- Dr. Oetker Punaista geeliväriä
- Dr. Oetker Silver -koristerakeita

Vaahdota huoneenlämpöinen voi. Vatkaa vaahdotettuun voiin tuorejuusto ja sokeri. Lisää muna ja piparminttuaromi ja vatkaa tasaiseksi. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin ja kääntele taikinaan. Älä kuitenkaan enää vatkaa tai vaivaa taikinaa voimakkaasti, ettei siihen muodostu sitkoa. Jaa taikina kahteen osaan ja värjää toinen osa punaisella. Kääri taikinat kelmuun ja laita jääkaappiin noin 30 minuutiksi.

Jaa molemmat taikinat 18 osaan. Ota yksi osa molempia veräjä ja purista palat kevyesti yhteen. Pyöritä pallot noin 20 cm pitkäksi tangoksi ja kierrä tanko itsensä ympäri niin, että saat pyöreän keksin. Aseta keksit leivinpaperilla vuoratuille uunipelleille ja ripottele pinnalle koristerakeita.

Paista keksit 175 °C:ssa noin 10 minuuttia tai kunnes ne ovat pinnalta hieman rapeita, mutta eivät vielä ole ruskistuneet. Anna keksien jäähtyä pellillä täysin ennen siirtämistä.