

# Sateenkaarikeksit

Nämä jännittävät ja värikkäät keksit voi hyvin leipoa yhdessä lasten kanssa.

noin 16 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Keksit:

200 g pehmeää voita

1,25 dl sokeria

1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia

5 dl vehnä jauhoja

Dr. Oetker Geelivärejä

1 kpl kananmunan valkuaisista

Dr. Oetker Neon -koristerakeita

- 1** Laita leivinpaperit kahdelle uunipellille. Vatkaa voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi ja sekoita joukkoon vanilja-aromi. Lisää jauhot taikinaan ja vaivaa käsin kunnes taikina on tasaista. Laita taikina jauhotetulle pöydälle ja jaa neljään osaan. Värjää osat eri väreillä ja vaivaa taikina tasaisen väriseksi. Väriä tarvitsee aika paljon ja taikina on hieman tarttuvaa.
- 2** Ripottele hieman jauhoja työtasolle ja kauli taikinapalat ohuiksi, noin 20x24 cm levyiksi. Sivele levyjä kevyesti vedellä ja aseta eriväriset levyt päällekkäin. Paina hieman, jotta ne tarttuvat toisiinsa. Kauli taikina kevyesti yhteen ja rullaa se aloittaen lyhyestä sivusta. Taikina saattaa hieman halkeilla rullauksen aikana. Kun rulla on valmis, rullaa taikinaa pöytää vasten, jotta sen pinta tasoittuu. Kääri taikina muovikelmuun ja laita se jääkaappiin 30 minuutiksi.
- 3** Kuumenna uuni 180° C tasalämmölle (160 ° C kiertoilmalle). Voitele koko rulla kananmunan valkuaisella. Sekoita yhdelle lautaselle erivärisiä koristerakeita ja ripottele rullan päälle.
- 4** Leikkaa rulla 16 viipaleeksi ja laita pellille. Paista 12-14 minuuttia kunnes keksit ovat vaalean kultaisia. Anna keksien jäähtyä kokonaan ennen tarjoilua.