

Linzer keksići



Priprema:

Izmiksati maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, soli i žumancima. Dodati prosijano brašno, prašak za pecivo i pečene, oljuštenem i sitno mljevene lješnjake. Smjesu umijesiti rukama dok ne dobijete kompaktnu kuglu tijesta.

Podijeliti na 2 jednaka dijela, zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u frižider na 1-2 h.

Nakon isteka tog vremena premijesiti tijesto i na blago pobrašnjenom pek papiru razvaljati ravnomjerno tanko (nekoliko mm) tijesto (po potrebi posipati sa sasvima malo brašna) i pomoću modlica za keks formirati oblike po želji.

Keks rasporediti u veliki pleh od rene 42x32 cm obložen pek papirom. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C 10-12 min u zavisnosti od debljine tijesta i veličine keksića (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, jako je bitno da keks ne izgori).

Potrebni sastojci:

- 250 g maslaca (sobne temperature)
- 150 g šećera u prahu
- 1 najmanja kašičica soli
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse arome Bourbon vanilije
- 2 žumanca (L veličina)
- 300 g mekog (glatkog) brašna
- 150 g mljevenih (pečenih) lješnjaka
- 1/2 vrećice Dr. Oetker praška za pecivo

Za spajanje keksića:

- Nutella, bijeli krem namaz ili pekmez po izboru

Dekoracija za „Rudolf“ keksiće:

- otopljena tamna i bijela čokolada
- crvene čokoladne bombone
- malo ulja

- Šećer u prahu za posipanje keksića

Kad su keksići pečeni i ohlađeni, gornje polovine sa otvorima prvo posuti šećerom u prahu. Zatim ih spojiti sa donjim polovinama pomoću nutelle, bijelog krem namaza ili pekmeza po želji.

Za „Rudolf“ keksiće otopiti na pari, posebno malo tamne i bijele čokolade te dodati malo ulja i dobro promiješati. Pomoću plastične vrećice za ukrašavanje čokoladom iscrutati rogove i oči kao na slikama, a za nos koristiti crvene čokoladne bombone.

Keksiće čuvati u limenim kutijama za keks.

**Napomena: Sa šećerom možete samljeti i 1 rendanu koricu narandže ili limuna za dodatnu aromu.*