



Veselé velikonoční jmenovky

asi 20 - 30 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme na vále mouku, sůl, cukr, vanilkový cukr, vejce, máslo nebo margarín a ručně vypracujeme hladké těsto.
- 2 Z těsta vyválíme na lehce pomoučené pracovní desce plát o tloušťce 3 mm. Vykrajíme formičkami různé tvary a naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 15 minut

- 3 Na ozdobení rozehrějeme světlou polevu podle návodu na obale a vychladlé sušenky polijeme. Polevu necháme ztuhnout a tubičkami na sušenky napíšeme jména nebo ozdobíme dle vlastní fantazie.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

váleček
formičky na vykrajování s velikonočními motivy (Ø 6 cm)
formičky na vykrajování s velikonočními motivy (Ø 6 cm)
papír na pečení

Na těsto:

250 g hladká mouka
sůl
100 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 ks vejce
150 g máslo nebo margarín

Na ozdobení:

1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker
1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

