



# 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. Vykrájíme 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 rozehřejeme 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

