



# Čučoriedkové hviezdičky

Nápadité pečivo nielen na vianočný stôl s produkty Dr. Oetker.

15 ks



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Cesto necháme odpočívať pri izbovej teplote asi 30 minút.
- 2 Na prípravu náplne uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom. Odstavíme a za občasného miešania necháme vychladnúť. V mise zmiešame čučoriedky so Solamylom.
- 3 Cesto vybalíme z obalu a rozvinieme. Pomocou ostrôžky nakrájame cesto na 15 štvorcov. V rohoch štvorcov narežeme diagonálne rezy smerom k stredu. Každý roh zdvihne a vodou navlhčenými rukami prilepíme k stredu. Hviezdičky položíme na plech vyložený papierom na pečenie a potrieme ich pomocou štetca alebo pierka rozšľahaným vajcom. Do stredu každej hviezdičky naniesime náplň a čučoriedky. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 220 °C**

**Teplovzdušná rúra: 200 °C**

**Doba pečenia: asi 15 minút**

- 4 Hviezdičky necháme vychladnúť.
- 5 Marcipán vyvaľkáme na plát a pomocou formičky na vykrajovanie vykrajujeme vločky. Umiestnime ich do stredu hviezdičiek a povrch poprášime práškovým cukrom.

## Prísady::

### Na cesto:

275 g cesto lístkové (vyvaľkané)

### Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr.

Oetker (à 40 g)

200 ml mlieko

1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker

100 g čučoriedky mrazené

1 PL Solamyl bezgluténový Dr. Oetker

### Na potretie:

voda

1 ks vajce

### Na ozdobenie a posypanie:

0,5 balenia Marcipán Dr. Oetker

1 PL cukor práškový

### Okrem toho potrebujeme:

ostrôžka

2 plechy na pečenie

formička na vykrajovanie v tvare

vločky (ø 1,5 cm)





Tip:

- Z nakrájaných štvorcov vytvoríme hviezdčky rovnakým spôsobom, ako keby sme vyrábali vrtuľku z papiera.

