



Mrkvovo-orechové kvietky

Aj zdravé vianočné pečivo môže byť chutné. Mrkvové kvietky s orechovou múkou prevoňané korením a Vanilkovým strukom Dr. Oetker vás o tom určite presvedčia.

asi 40 ks



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame orechy s múkou, kypriacim práškom, škoricou, klinčekmi a dreňou zo struku. Pridáme maslo a mrkvu a ručne vypracujeme na hladké cesto. Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme do druhého dňa do chladničky.
- 2 Cesto na pomúčenej pracovnej ploche pomocou váľka vyvaľkáme na plát s hrúbkou 0,5 cm a pomocou formičky povykrajujeme kvietky. Kvietky poukladáme na plechy vyložené papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a postupne pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C
Teplovzdušná rúra: 150 °C
Doba pečenia: asi 12 minút

- 3 Horúce kvietky obalíme alebo pocukrujeme a necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

300 g múka z vlašských orechov
40 g múka hladká
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL škoric mletá
1 zarovnaná KL klinček mletý
1 Vanilkový struk "Bourbon" Dr. Oetker
250 g maslo zmäknuté
150 g mrkva najemno nastrúhaná

Na obalenie:

100 g cukor trstinový práškový

Okrem toho:

potravinárska fólia
2 plechy na pečenie
formička na vykrajovanie v tvare kvietka (ø 7 cm)

