Det søte liv...

Easter Sugar Cookies (Påskecookies på pinne)



Ingredienser

Sitronkjeks:
♥ 325 g hvetemel
♥ 200 g mykt smør
♥ 125 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 2 eggeplommer

Glasur (Royal Icing):
♥ 4 eggehviter
♥ saft av 1 sitron
♥ 1 kg melis
- -
♥ konsentrert konditorfarge

Fremgangsmåte

Sitronkjeks:

Ha mel, sukker og smør i en food processor. Kjør til smøret smuldrer seg fint i det tørre. Tilsett vaniljesukker, revet sitronskall og eggeplommene og kjør videre til deigen samler seg.

Avkjøl deigen innpakket i plast i 30 minutter.

Kjevle ut deigen og stikk ut kjeks i de fasongene du ønsker.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og avkjøl dem helst i 20 minutter før steking (det gjør at de holder fasongen bedre).

Hvis du også vil lage noen kjeks på pinne, bare legger du en tannstikker under kjeksen før steking. (Dette funker bare med små kjeksfigurer.)

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10-12 minutter, til de er gjennomstekte, men fortsatt lyse i fargen. Steketiden avhengig av hvor store og tykke cookiesenede er. Avkjøl kakene til de er helt kalde før du starter pyntingen.

Glasur - Royal icing:

Til glasuren piskes først eggehvitene stive. Bland i sitronsaft og melis litt etter litt mens du pisker videre på lav hastighet. Øk hastigheten, og pisk glasuren luftig i 2–3 minutter.

Fast glasur: Testen på konsistensen er å ta litt glasur mellom to fingre og dra dem fra hverandre. Hvis det står igjen en liten topp på begge fingre, er glasuren passe tykk til å markere kanter, border og mønster på cookiesene.

Bruk en sprøytepose og tipp med lite hull (for eksempel tipp 2 eller 3 fra Wilton).

Flytende glasur: For å lage en mer flytende glasur, som passer til utfylling innenfor kantene du har markert med den faste glasuren, tilsetter du bare litt ekstra vann.

Bruk da en sprøytepose og tipp med litt større åpning (for eksempel tipp 3 eller 4 fra Wilton)

Farget glasur: Hvis du vil farge glasuren, enten den er fast eller mer flytende, fordeler du den på flere skåler og tilsetter konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge) i ønsket farge i hver skål.

Pynt kjeksene ved først å markere en tynn kant med den faste glasuren. Vil du ha fast glasur i flere farger, må du fordele litt av glasuren i ulike boller og blande i konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge). Da trenger du bare å ta litt farge med en tannpirker og konsistensen på glasuren endres ikke av fargen.

Når omrisset er laget, fyller du ut innenfor med flytende glasur. Du tar da bare noe av den faste glasuren i en ny bolle, og tilsetter så litt ekstra vann så glasuren blir litt

mer rennende. Det går også fint å farge den flytende glasuren med konditorfarge.

Vil du pynte oppå den flytende glasuren, må du først la den stivne litt før du pynter med ny runde fast glasuren.

La de pyntede kjeksene ligge og tørke i romtempertatur til glasuren har stivnet helt før du legger dem i kakeboksen.

Tips

♥ Oppskriften på glasur er ganske enkel, men du ender fort opp med mange skåler og sprøyteposer med glasur i forskjellige farger og med henholdsvis fast og mer flytende konsistens.

♥ Kjeksene du vil feste til tannstikkere må ikke være for store, ellers blir de for tunge til å bli holdt oppe av tannstikkeren og faller av. Mine kjeks var ca. 6 cm i omkrets, og da fungerte det kjempefint med helt vanlige tannstikkere. Alternativt kan du bruke lollipop-pinner, som er mer solide og som derfor tåler større og tyngre kjeks. Lollipop-pinner fås kjøpt i butikker / nettbutikker som selger kakepynteutstyr (samme type pinner som brukes til Cake Pops).

♥ Kjeksene oppbevares i tett kakeboks.

♥ Denne oppskriften er basert på grunnoppskriften som heter "Decorated Sugar Cookies" her på Det søte liv.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/easter-sugar-cookies-paskecookies-pa-pinne