

Великденски козуначени гнезда

12 парчета /парченца



Средно



до 40 Мин.



Тесто със суха мая за печене:

- 600 г брашно
- 200 мл прясно мляко
- 1 пак. суха мая Dr.Oetker
- 1 ампула есенция ванилия Dr.Oetker
- 30 мл уиски
- 1 пак. Захар с аромат ром Dr.Oetker
- 2 бр. яйца
- 1 бр. жълтък
- 70 г масло
- 100 г пудра захар
- 2 пак. ванилена захар Dr.Oetker
- 1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker
- 1 пак. Финес - аромат лимонови корички Dr.Oetker
- 5 г сол (щипка)
- 2 с.л. течен подсладител

За украса за гнездата:

- 50 г локум
- 1 бр. яйце за намазване
- 12 бр. яйца боядисани с Кралска боя Dr.Oetker
- 1 пак. захарни конфети Dr.Oetker
- 20 - 40 г домашен айсинг (белтък, 2-3 капки лимонов сок и около чаена чаша пудра захар)

- 1 Започваме като пресяваме брашното и и слагаме малко повече от половината в купата на миксера. Правим кладенче и прибавяме захарта, маята и леко затопленото мляко и подсладителя. Пускаме да се меси всичко и прибавяме и леко разбитите с вилица 2 яйца, жълтък и алкохола.
- 2 Добавяме след това постепенно от брашното, смесено със солта и ванилията и продължаваме да месим с приставка за тесто (може да го направите и на ръка). Накрая добавяме постепенно и от мекото масло, кората от цитрусите и ако е необходимо няколко капки олио по ръба на купата, за да се отлепи по добре от стените на съда. Готовото тесто изсипваме на плота и доомесваме с още малко брашно, докато спре да лепне.
- 3 Добавяме след това постепенно от брашното, смесено със солта и ванилията и продължаваме да месим с приставка за тесто (може да го направите и на ръка). Накрая добавяме постепенно и от мекото масло, кората от цитрусите и ако е необходимо няколко капки олио по ръба на купата, за да се отлепи по добре от стените на съда. Готовото тесто изсипваме на плота и доомесваме с още малко брашно, докато спре да лепне.
- 4 Добавяме след това постепенно от брашното, смесено със солта и ванилията и продължаваме да месим с приставка за тесто (може да го направите и на ръка). Накрая добавяме постепенно и от мекото масло, кората от цитрусите и ако е необходимо няколко капки олио по ръба на купата, за да се отлепи по добре от стените на съда. Готовото тесто изсипваме на плота и доомесваме с още малко брашно, докато спре да лепне.
- 5 След като гнездата изстинат, украсяваме с айсинга и захарни конфети на Dr.Oetker.
- 6 Айсинга приготвяме като разбиваме белтъка с малко по малко от пудрата захар, прибавяйки капки лимонов сок, докато получим снежно бяла, точеща се маса.
- 7 За още идеи може да посетите блог [Lussi`s World of Artcraft](#)