TATLI BASTONLAR

350 g bal,
120 g tereyağı ya da margarin,
100 g seker,
50 g bitter çikolata
500 g un,
1 paket kabartma tozu,
1 tatlı kasığı kakao
150 şer g dövlmüs fındık ve badem,
120 g portakal kabuğu şekerlemesi
2 yumurta,
yarım limon kabuğu rendesi,
1 paket kurabiye baharı (Lebkuchen -Neunerlei Gevvürz)
Dekorasyon:
250 g pudra sekeri
2 yemek kasığı limon suyu,
kırmızı yemek boyası,
kırmızı ve beyaz sekerler.

Bal, yağ ve şekeri devamlı karıştırarak bir taşım kaynatın ve soğumaya bırakın. Çikolatalı benmaride eritin. Unu, kabartma tozu ve kakao ile süzün, badem, fındık portakal kabuğu şekerlemesi, yumurta, limon kabuğu rendesi ve baharat ile karıştırın. Ballı karışımı ilave ederek hamur yoğurun. Hamurun üstünü örtün ve 1 saat soğutun. Hamuru unlu zemin üzerinde 3 mm kalınlığında açın. Şablonun yardımı ile bastonlar kesin. Bastonları kağıtlı bir tepsiye dizin ve 175 derecede (gazlı fırın 2) yaklaşık 15 dakika pişirin. Piştikten sonra delik açın.
Dekorasyon: Pudra şekerini limon suyu ile karıştırın ve bir plastik torbaya doldurun, torbanın bir köşesini kesin, bastonların kenarlarına çizgiler çekin, hemen beyaz inci şekerlerle süsleyin. Yatay çizgiler de çekin. Kalan şekeri kırmızıya boyayın beyaz çizgilerin arasını kırmızı şekerle doldurun, ve kırmızı inci şekerlerle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:11068 • adı:Tatlı bastonlar • gönderen:AKIN • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:15