

Uskršnje zeke

Male zeke za Vaše mališane

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Kvasno testo:

250 g mekog brašna prosejanog
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
1 prstohvat soli
60 g mekog margarina ili maslaca
250 ml mleka mlakog
1 jaje
1 žumance
70 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
rendana kora limuna (1 limuna)

Premazivanje i ukrašavanje:

1 jaje umućeno
5 g suvog grožđa (nekoliko zrna)
šećera u prahu

1 Kvasno testo:

Brašno dobro pomešajte sa suvim kvascem, dodajte preostale sastojke i muteći mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom oko 5 minuta najvećom brzinom, umesite glatko testo. Ostavite da odstoji pokriveno na toplom mestu, dok se ne udvostruči. Testo blago pospite brašnom, izvadite iz činije i na radnoj površini još jednom kratko promesite. Podelite testo na 10 jednakih delova. Odvojite po 1/3 od svakog za glavice i manje delove za repiće. Velike komade testa oblikujte u rolne, krajeve malo istanjite i oblikujući nogice, malo ih zasecite. Položite rolne kao telo na papirom za pečenje obloženu tepsiju, premažite umućenim jajetom i malo razvucite krajeve. Komadiće testa za glavice oblikujte poput suze. Na oštrim krajevima zasecite uši i položite glavicu na telo. Testo za repiće oblikujte u kuglice i nalepите na telo. Premažite glavice i repiće umućenim jajetom. Utisnite suvo grožđe u testo kao oči. Ostavite zeke da odstoje na toplom mestu, dok se ne uvećaju za trećinu.

Temperatura rerne otprilike 190 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 170 °C

Nivo rerne: donja

2 Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Pospite zeke blago šećerom u prahu. Odgovarajući proizvođači: Suvi kvasac Vanilin šećer