

Štapici i zvezdice od oraha



Sastojci

Potrebno je:

- Ovo su novogodišnji kolacici koje su Austrijanci krišom krali iz bakinih tegli za keksice i sada pobuđuju praznicke uspomene iz detinjstva. Ovi nostalgicni štapici od oraha još uvek su jednako dobrog ukusa kao što su i nekada bili. I sami isprobajte ovaj recept!

Hrskava podloga:

- 120 g višenamenskog brašna
- 100 g putera
- 2 žumanca
- 30 g šećera u prahu

Smesa od oraha:

- 80 g putera
- 3/8 l mleka
- 80 g šećera u prahu
- 300 g mlevenih oraha

Glazura:

- 200 g šećera u prahu
- 1 belance

Priprema

Da biste napravili hrskavu podlogu, pospite brašno i šećer na radnu površinu. Isecite puter na veće komade i dodajte brašno i šećer zajedno sa žumancima. Brzo umesite sve sastojke u glatko testo, pokrijte i ostavite da odstoji na hladnom mestu oko 30 minuta.

Da biste napravili smesu od oraha, istopite puter, dodajte šećer i karamelizujte dok ne dobije svetlobraon boju, pri tom sve vreme mešajući. Dodajte mleko i ostavite da se kuva dok se sav karamelizovani šećer ne rastopi. Pomešajte orahe i kuvajte dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre i stavite na hladno mesto.

Razvucite testo u pravougaoni oblik (velicine 30 x 20 centimetara) na pobrašnjavjenu površinu. Koristeći kašiku jednako razmažite smesu od oraha preko testa i ostavite tako oko 30 minuta. Potom, koristeći mokar nož isecite testo na traciće oko 1 centimetra široke i 5 centimetara dugacke, ili isecite zvezdice i stavite na papir za pečenje.

Da biste napravili glazuru cvrsto ulupajte belance i dodajte šećer. Sipajte smesu u špric i time ukasite štapice i zvezde ili jednostavno nožem premažite glazuru preko keksica.

Pecite na 160 C na srednjoj polici prethodno zagrejane rerne oko 25 minuta.