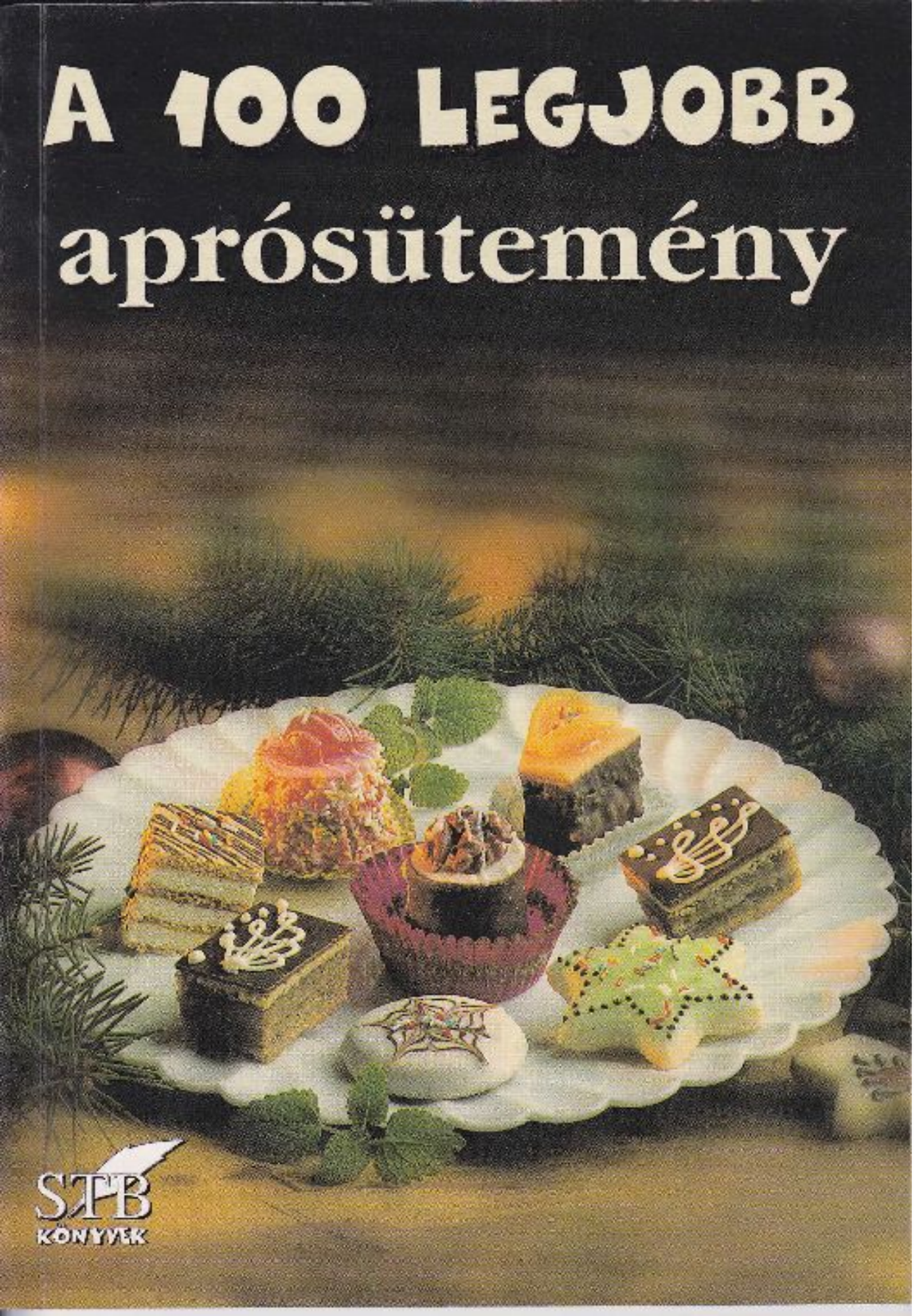
A 100 LEGJOBB aprósütemény



STB KÖNYVEK

A 100 LEGJOBB

Sorozatszerkesztő

Toró Elza

74. kötet

A 100 LEGJOBB

aprósütemény

STB Könyvek Könyvkiadó
Kistarcsa, 2004

A 100 LEGJOBB
aprósütemény

Sorozatszerkesztő: Toró Elza
Szerkesztette: Mózes István Miklós
A borítón lévő ételt elkészítette: Korpádi Péter
© Fényképezte: Patyl Árpád

ISBN 963 9266 76 0

© STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
Felelős kiadó: Sajgó Miklós és Váradi Ferenc
Telefon: 06-30-9214-669
E-mail: kiado@stbkonyvek.hu
Honlap: www.stbkonyvek.hu

Megrendelhető postán:
STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
2143 Kistarcsa, Pf. 27

Előszó

Mai rohanó világunkban szokássá vált, hogy a betoppanó vendégeket mindenféle, készen vett csipszekkel, kekszekkel traktáljuk. Ám az igényesebb háziasszonyok (és -urak), akik adnak magukra, nem érik be a boltokban kínált választékkal, hanem saját maguk készítette aprósüteményekkel kedveskednek vendégeiknek. Mennyire más az, amikor a foci VB-re, egy alkalmi videózásra, vagy csak egyszerűen egy könnyű, baráti csevegésre összesereglett vendégeket olyan ropogtatni, majszolni valóval kínálhatjuk, amiről kijelenthetjük: igazi, házi sütés. Bizony, jobban csúszik a bor, a sör, és a kávé, tea is jobban esik a vendégeknek, ha tudják: a hozzá kínált sós vagy édes aprósüteményt a vendéglátó gazda maga készítette.

Ha pedig tényleg nincs időnk a felkészülésre, kevés idő alatt is finom „sütiket" készíthetünk némi leleménnyel akár édes kekszekből, akár sós, sajtos tallérból is: olyanokat, amiket mégis a saját kezünkkel készítünk el.
Mostani válogatásunkban számos ilyen receptet is talál a Kedves Olvasó: ezek „egy az egyben" is elkészíthetők, de főleg ötletadónak szántuk, bízva az Önök fantáziájában.

Az aprósütemény azért „apró", mert – ellentétben a többi süteménnyel – nem egyben sül, hanem többnyire végleges formájában, külön-külön darabokban. Egy-két kivétel akad csak válogatásunk közt, pl. a mézes dominó: technikailag ugyanis egyszerűbb az egyben sült tésztát megkenni cukormázzal, és utána szeletelni.

A receptek áttekintéséből kiderül, hogy viszonylag kevés fáradsággal, viszonylag rövid előkészítési idővel saját magunk készíthetünk finom rágcsálnivalókat, tea- és kávésütiket, bor- és sörkorcsolyákat, amelyeknek változatosságával, ízletességével és látványával, s legfőképpen frissességével semmilyen „gyári" sütemény nem veheti fel a versenyt.

Számos receptünk alkalmas arra, hogy ízlésünknek megfelelően, egy kicsit változtatva saját sütiket dolgozzunk ki.

És ha valakinek kimaradtak az életéből a gyermekkori konyhai tapasztalatok anyuci vagy nagyanyó mellett, hát semmi sincs veszve: immár saját gyermekeivel, unokáival együtt felfedezheti a sütikézés örömeit!

Mindehhez, valamint a vendégek elkápráztatásához sok sikert kíván

A SZERKESZTŐ

Ragasztott teasütemény

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók :

- 50 dkg liszt • 25 dkg porcukor
- 20 dkg margarin • 1 csomag sütőpor
- 7 dkg reszelt étcsokoládé • 2 tojás
- 5 dkg kristálycukor • 10 dkg lekvár • 1 kiskanál rum.

A tojásokat habosra kikeverjük a porcukorral és a margarinnal, majd hozzáadjuk a rumot, és a sütőporral elkevert lisztet. A jól kidolgozott tésztát kétfelé osztjuk, és az egyikbe belekeverjük a reszelt csokoládét. A kétféle tésztát külön-külön, 5 mm vékonyra nyújtjuk, majd 4 cm átmérőjű, kerek tésztavágóval kiszúrjuk. A világos színű korongok tetejét megszórjuk a kristálycukorral. Sütőpapírral fedett lemezen, előmelegített sütőben 10–15 perc alatt kisütjük a korongokat. (Ha nagy a sütőnk, két lemezen, egyszerre süthetjük a kétféle tésztát.) A kihűlt korongokat összeragasztjuk a lekvárral úgy, hogy felülre világos korongok kerüljenek, a cukrozott felükkel felfelé.

Ízletes, csinos, kiadós.

Borzas Kata

Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók :

- 15 dkg porcukor • 15 dkg mandula • 3 tojásfehérje.

A tojásfehérjét a porcukorral gőz fölött, habüstben felverjük, majd hozzáadjuk a darabokra vágott mandula kétharmadát. Sütőlapra kis halmocskákat rakunk, és megszórjuk a maradék mandulával. Langyos sütőbe toljuk, és lassú tűznél keményre szárítjuk.

Sonkás vajas fánkocskák

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 15 dkg liszt • 15 dkg sonka
- 10 dkg vaj • 4 tojás • só
- 2 dl tej • 3 dkg reszelt sajt • a sütéshez olaj.

A vajat beleaprítjuk a tejbe, és felforraljuk. Hozzákeverjük a lisztet, és állandó keverés közben addig főzzük, amíg a massza elválik az edény falától. Langyosra hűtjük, majd egyenként beledolgozzuk a tojásokat. Nagyon kevés sót adunk hozzá, és beledolgozzuk a ledarált sonkát meg a reszelt sajtot. Egy nagyobb serpenyőben felhevítjük az olajat, majd olajba mártott kiskanállal beleszaggatjuk a tésztát. Szép aranyszínűre sütjük a fánkocskákat, majd szalvétára szedjük, és mindegyikbe fogpálcikát szúrunk.

Forrón kínáljuk.

Sajtpuffancs

Elkészítési idő: 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 dkg reszelt trappista sajt
- 5 dkg reszelt füstölt sajt
- 3 tojásfehérje • só • a sütéshez olaj.

A tojásfehérjékből kemény habot verünk, majd óvatosan belekeverjük a kétféle, összekevert reszelt sajtot, és egy csipet sót. Egy nagyobb serpenyőben felhevítjük az olajat, és olajba mártott kiskanállal beleszaggatjuk a masszát. Szép pirosra sütjük, majd szalvétára szedjük.

A puffancsokba egy-egy fogpálcikát szúrunk, és melegen kínáljuk.

Pikáns sajtos szalmacsutkák

Elkészítési idő: 20 perc + hűtés

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 dkg margarin • 1 kiskanál mustár
- 10 dkg reszelt füstölt sajt • só
- 15 dkg liszt • csipetnyi cayenne-i bors
- 1 mokkáskanál Worcester-szósz.

A hozzávalókból 2–3 kiskanál vízzel tésztát gyúrunk, és simára kidolgozzuk. A tésztát 8 részre osztjuk, és egy órára a hűtőbe tesszük. Azután a tésztákat egyenként vékonyra kinyújtjuk, éles késsel szálasra metéljük, és a közepükön négyszer megcsavarjuk a kötegeket. Sütőlapra tesszük, egymástól egyujjnyi távolságra, majd fél óráig a hűtőben pihentetjük. Végül forró sütőbe toljuk, és 10 percig sütjük.

A sütőlapon hagyjuk kihűlni, és azután kínáljuk.

Chilis sajtgombócká k

Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 8 személyre:

- 25 dkg reszelt füstölt sajt
- 15 dkg liszt • 15 dkg zöld chilipaprika
- 10 dkg margarin • só.

A kicsumázott, apróra összevágott paprikákat összedolgozzuk a többi hozzávalóval. A tésztából 2 cm-es golyókat formálunk, margarinnal kikent sütőlapra helyezzük (egymástól legalább 3 cm-re), majd forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél jó negyed óráig sütjük.

Melegen kínáljuk.

Sós mákos süti

Elkészítési idő: 40 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 15 dkg vaj
- 2 evőkanál tejföl • só
- 2 tojássárgája • 2 evőkanál mák.

A lisztből a vajjal, a tojássárgájával, a tejföllel és kevés sóval tésztát gyúrunk, majd fóliába csomagolva, 2 órára a hűtőbe tesszük. Azután 3–4 mm vékonyra kinyújtjuk, és kicsi (4–5 cm-es), különböző formájú tésztavágókkal kiszúrjuk. A maradék tésztát összegyúrjuk, kinyújtjuk, és abból is virágokat, karikákat stb. készítünk. Sütőlapra téve, a tetejüket tejes tojással megkenjük, kissé megsózzuk, majd darálatlan mákkal megszórjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és világossárgára sütjük.

Szalámis pereckék

Elkészítési idő: 40 perc + kelesztés

Hozzávalók:

- 30 dkg durva őrlésű rozsliszt
- 20 dkg finomliszt • 5 dkg élesztő
- 15 dkg szalámi • 4 dl író
- 2 evőkanál köménymag
- 1 evőkanál ecet • só.

A kétféle lisztet összekeverjük az élesztővel, 1 evőkanál sóval, és a felc köménymaggal. Hozzáadjuk a meglangyosított írót (ne legyen forró!) és az ecetet, és alaposan összedagasztjuk. Langyos helyen, letakarva megkelesztjük, majd lisztezett deszkán még egyszer átgyúrjuk. Azután beledolgozzuk az igen apró kockákra vágott szalámit (nyári szalámi vagy turista szalámi). Gombócokat formálunk a tésztából, ceruza vastagságú rudakká sodorjuk, és kis pereceket készítünk. Kivajazott sütőlapra rakjuk a pereckéket, a tetejüket megkenjük vízzel, és megszórjuk a maradék, sóval elkevert köménymaggal. Előmelegített sütőbe toljuk, és kb. 20 percig sütjük.

Kiváló sörkorcsolya.

Paprikás sós rudacskák

Elkészítési idő: 40 perc + kelesztés

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 8 dkg margarin
- 1 dl tej • 1 evőkanál cukor
- 2 dkg élesztő • 1 tojássárgája
- 1 kiskanál pirospaprika • só.

A langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. A pirospaprikával elkevert lisztből a felfuttatott élesztővel, a margarinnal és egy kevés sóval tésztát gyúrunk. Letakarva, meleg helyen megkelesztjük. A felfordított tepsin kinyújtjuk a tésztát, pontosan a tepsi méretére, majd a nyújtófára feltekerjük, és a tepsibe terítjük. Megkenjük a tojássárgával, amit 1 evőkanál tejjel összekevertünk, majd a tésztát a tepsi hosszában, középen félbevágjuk. Azután keresztben 1 cm széles csíkokra vágjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél ropogósra sütjük.

Nagyon jó sör- és borkorcsolya, de egyszerűen rágcsálnivalónak is kiváló.

jó tudni!

Az omlós aprósütemények tésztáját hideg kézzel és gyorsan gyúrjuk meg.

Kapros sós keksz

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók (egy nagy tepsihez):

- 50 dkg liszt • 25 dkg margarin • só
- 1 csomag sütőpor • 1 csokor kapor.

A sütőporral elkevert lisztből a margarinnal, a finomra vágott kaporral és kevés sóval tésztát gyúrunk. Három-négy mm vékonyra kinyújtjuk, és derelyevágóval kis négyzetekre vagy téglalpokra vágjuk. Sütőlapra rakjuk, és előmelegített sütőben, közepes tűznél ropogósra sütjük.

Vegyes ízű ropi-lapi

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • 2 evőkanál köménymag
- 2 evőkanál reszelt füstölt sajt
- 2 evőkanál mák • 1 kiskanál olaj
- 2 evőkanál szezámmag • só.

A lisztből az olajjal, kevés sóval, és annyi langyos vízzel, amennyi kell, nyújtható tésztát gyúrunk. Negyed óráig pihentetjük, azután lisztezett deszkán a tepsi méretére nyújtjuk. A tepsit sütőpapírral kibéleljük, és a nyújtófára feltekert tésztát beleteritjük. Fakéssel 5 cm szélesen, keresztben elvágjuk a tésztát, a csíkokat felváltva megszórjuk sajttal, köménnyel, mákkal és szezámmal, majd az egészet hosszában 3 részre elvágjuk. A tepsit előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél, kb. 10 percig sütjük a tésztát.

Ha kihűlt, a vágások mentén széttördeljük, és vegyesen kínáljuk. Sörhöz, borhoz vagy akár teához is nagyon finom, de „szárazon" is remek rágcsálnivaló.

Pikáns ropogós gömböcök

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • 15 dkg reszelt sajt
- 5 dkg vaj • 1,5 dl tej • őrölt bors • 4 tojás
- 5 dkg hámozott mandula • só • őrölt szerecsendió.

A tejet ugyanannyi vízzel, a vajjal és a fűszerekkel, kevés sóval felfőzzük, majd hozzákeverjük a lisztet, és állandóan keverve, addig főzzük, míg a massza elválik az edény falától. A tűzről levéve langyosra hűtjük, majd egyenként hozzákeverjük a tojásokat, és végül a reszelt sajtot. Vajjal megkent sütőlapra kiskanállal halmokat rakunk a tésztából, és a tetejüket vékony csíkokra vágott mandulával díszítjük. Forró sütőbe toljuk, erős tűznél 10 percig sütjük, majd a lángot takarékra állítjuk, és még 10 percig sütjük.

Forró teához kínáljuk, de sörkorcsolyának is adhatjuk.

Fűszeres, sajtos ropogós kockák

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg omlós sós sütemény (pl. Kvéker)
- 15 dkg ementáli sajt • őrölt szerecsendió
- 5 dkg vaj • őrölt bors.

Az omlós sós süteményt ledaráljuk, majd összekeverjük a vajjal és a lereszelt sajt kétharmadával. Kevés borssal, szerecsendióval fűszerezzük, majd vajjal kikent tepsibe terítjük. Fa- vagy műanyag késsel 2,5 cm-es kockákra vágjuk, a maradék reszelt sajttal megszórjuk, majd előmelegített sütőben, közepes tűznél ropogósra sütjük.

Teához, sörhöz vagy borhoz kínáljuk.

Sajtos-paprikás vajas kocka

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 1 csomag mirelit vajastészta
- 2 evőkanál sűrített tej (cukrozatlan)
- 5 dkg reszelt parmezán sajt
- 2 tojássárgája • 1 kiskanál pirospaprika
- 5 dkg reszelt ementáli sajt.

A vajastésztát szobahőmérsékleten felengedjük, majd két részre osztjuk. A tepsinek megfelelő méretre kinyújtjuk a tésztákat, majd az egyiket a vízzel kikent tepsibe terítjük. Megkenjük a sűrített tejjel elkevert tojássárgával, rászórjuk a kétféle sajttal elkevert pirospaprikát, majd lefedjük a másik tésztalappal. Kissé rányomkodjuk, majd éles késsel az egészet kis kockákra vágjuk. Forró sütőben ropogós pirosra sütjük.

Ha kihűlt, sör mellé kínáljuk.

Sajttal töltött sörpogácsák

Elkészítési idő: 40 perc + kelesztés

Hozzávalók:

- 50 dkg rétesliszt • 25 dkg margarin
- 30 dkg ementáli sajt • 1 dl joghurt • só
- 1,5 dl tej • 1 tojássárgája • 3 dkg élesztő
- 1 evőkanál cukor • 1 evőkanál sör.

A langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet a margarinnal, a joghurttal, a felfuttatott élesztővel és kevés sóval összegyúrjuk, majd betakarva, meleg helyen megkelesztjük. A kelt tésztát lisztezett deszkán 2,5 cm vastagra nyújtjuk, majd 5 cm-es négyzetekre vágjuk. A négyzetek közepébe belenyomunk egy-egy, kockacukor méretűre vágott sajtdarabot. A szögletes pogácsákat sütőlapra tesszük, megkenjük az 1 evőkanál sörrel elkevert tojássárgával, megszórjuk a maradék, lereszelt sajttal, és előmelegített sütőben, közepes tűznél zsenge ropogósra sütjük.

Dúsan habzó, hideg világos sörhöz kínáljuk – bokszmeccshez, videóra felvett, újra nézett foci VB-hez jobbat elképzelni sem lehet!

Sajtos pofonok

Elkészítési idő: 40 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 12 dkg liszt • 12 dkg reszelt sajt • só
- 7 dkg vaj • pirospaprika • 1,5 dl tejföl.

A lisztből a vajjal, a reszelt sajttal, 1 kiskanál pirospaprikával, 1 dl tejföllel és kevés sóval rugalmas tésztát gyúrunk, majd egy órára a hűtőszekrénybe tesszük. Azután 4–5 mm vékonyra kinyújtjuk, 1 cm széles, 15 cm hosszú csíkokra vágjuk, és vajjal kikent tepsibe, csiga alakban feltekerjük. Forró sütőbe toljuk, s ha már kezd pirulni, a csigákat megkenjük a maradék tejföllel. Addig sütjük, amíg a tejföl teteje is megpirul.

Melegen, puhán kínáljuk. Kokó videóra felvett mérkőzéseinek újranézéséhez ajánljuk!

jó tudni!

Az édes aprósütemények alá illik papírkosárkákat tenni tálaláskor, így nem maszatoljuk össze magunkat, nem ragadnak egymáshoz, és mutatósabbak is.
A chipseket egyenként csipjük fel, és utána feltétlenül törüljünk kezet!

Töltött sajtos tallér

Elkészítési idő: 20 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 10 dkg sajtos tallér • 6 dkg parmezán sajt
- 6 dkg Karaván sajt • 2 tojássárgája
- 2 evőkanál tejföl • 1 kiskanál pirospaprika.

A tojássárgákat elhabarjuk a paprikás tejföllel, majd hozzákeverjük a kétféle, lereszelt sajtot. A sajtos tallérokat (kisebb, 5-6 cm átmérőjű tallért vásároljunk) vékonyan megkenjük a töltelékkel, és hármat-hármat egymásra rakunk. A tetejükre üres tallérokat teszünk. A megtöltött tallérokat fóliával letakarva, 1 órára a hűtőbe tesszük. Ezalatt a tallérok kellően átnedvesednek a töltelékt ől. Végül sütőlapra téve, közepesen meleg sütőben 10-15 percig sütjük.

Vigyázzunk, nehogy megégjen. Bor, sör mellé vagy teához kínáljuk. Kis papírzászlócskákat szúrhatunk a tetejükbe.

Angolkeksz

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 60 dkg liszt • 30 dkg cukor • 3 tojás
- 1 tojássárgája • 2 evőkanál zsír
- 4 evőkanál tejföl • 1 csomag vanillincukor
- 1 evőkanál szódabikarbóna.

A cukorral simára kikevert egész tojásokhoz adjuk a zsírt, a tejfölt, a vanillin cukrot, és a szódabikarbónával elkevert lisztet. Jól összegyúrjuk, majd késfok vékonyra kinyújtjuk, villával megszurkáljuk, és kekszvágóval kiszúrjuk. Zsírral kikent, lisztezett tepsibe rakjuk, megkenjük tojássárgájával, majd forró sütőbe toljuk. Közepes tűznél világossárgára sütjük.

Füstölt hallal töltött sajtos tallér

Elkészítési idő: 10 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 12 dkg kicsi sajtos tallér • 15 dkg vaj
- 1 citrom • kevés petrezselyemzöldje
- 1 doboz füstölt sprotni • 1 citrom leve és héja.

A füstölt sprotni levét leöntjük, és a halakat villával összetörjük. Hozzáadjuk a citrom levét és a lereszelt héját, majd összedolgozzuk a vajjal. Ezzel a töltelékkel megkenjük a sajtos tallérokat, hármat-négyet egymásra rakunk, a tetejükre egy-egy, nagyon vékonyra szelt citromkarikát teszünk, és citromlében áztatott petrezselyemlevélkékel díszítjük. Egy-két órára a hűtőszekrénybe tesszük.

Nagyon ízletes és igen mutatós „sörfalat".

Juhtúróval töltött sajtos tallér

Elkészítési idő: 10 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 12 dkg kicsi sajtos tallér • 15 dkg juhtúró
- 5 dkg omlós házi tepertő.

A friss, omlós házi tepertőt egészen apróra összevagdaljuk, majd hozzákeverjük a juhtúróhoz. A töltelékkel megkent tallérokból hármat-négyet egymásra rakunk, a tetejüket üres tallérokkal fedjük be. Egy-két órára a hűtőszekrénybe tesszük.

Kifejezetten sörhöz való. Nagyon finom!

jó tudni!

A tojásokat előbb törjük fel egyenként, úgy adjuk a tésztához.

Tepertős rudacskák

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 25 dkg omlós házi tepertő
- 5 dkg sajt • 3 tojás • 1 dl tejföl • őrölt bors
- 1 csomag sütőpor • 10 dkg zsír • só.

A sütőporral elkevert lisztből a zsírral, 2 tojással és kevés sóval tésztát gyúrunk (ha kell, kevés vizet adunk hozzá), majd vékonyra kinyújtjuk. Rákenjük a ledarált tepertőt, kissé megborsozzuk, majd háromszor hajtogatjuk és kinyújtjuk. Végül ujjnyi vastagra nyújtjuk, sütőlapra terítjük, és 1,5 cm széles, 5 cm hosszú csíkokra vágjuk. A megmaradt tojással megkenjük, rászórjuk a lereszelt sajtot, és előmelegített sütőben, közepes tűznél ropogósra sütjük.

Egészen langyosra, vagy teljesen kihűtve teához, sörhöz vagy borhoz kínáljuk.

Borsos kis perec

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 12 dkg zsír
- 2 tojássárgája • 1 evőkanál cukor
- 1 mokkáskanál őrölt bors
- 1 dl fehérbor • só.

A lisztet összedolgozzuk a zsírral, a cukorral, pici sóval és a borssal. Hozzáadjuk a tojássárgákat, és annyi fehérbort, hogy nyújtható tésztát kapjunk. Öt milliméter vékonyra nyújtjuk, csíkokra vágjuk, és 5-6 cm-es kis pereceket formázunk belőle. Tojással megkenve, forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Sonkás-sajtos krumplis pogácsák

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • 10 dkg reszelt sajt • só
- 12 dkg főtt • áttört krumpli • 20 dkg vaj
- 15 dkg sonka • 5 evőkanál tejföl
- 1 tojássárgája • 15 dkg sonka.

A lisztet a vajjal, az áttört krumplival, a tejföllel és a ledarált sonkával, csipetnyi sóval jól összegyúrjuk. Két és fél centi vastagra kinyújtjuk, majd a legkisebb pogácsavágóval (3 cm-es) kiszúrjuk. A maradék tésztát újból összegyúrjuk, és szintén kiszaggatjuk. A kis pogácsák tetejét tojássárgájával megkenjük, és reszelt sajttal megszórjuk. Előmelegített sütőben addig sütjük, amíg a tetejük szépen megpirul.

Teához, sörhöz, borhoz vagy egyszerűen csak rágcsálni valónak kínáljuk.

Vajon sült köményes-paprikás sajtgolyók

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg sós-sajtos ostya • 15 dkg ementáli sajt
- 0,5 dl tejföl • 2 dkg vaj • 5 dkg reszelt sajt
- 1 mokkáskanál köménymag
- 1 mokkáskanál pirospaprika.

Az ostyát finomra összetörjük, és elkeverjük a tejföllel, a köménymaggal meg a pirospaprikával. A masszából kis golyókat formálunk, megforgatjuk a reszelt sajtban, majd forró vajon ropogósra sütjük.

Huszárcsókocskák

Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 15 dkg vaj
- 7 dkg cukor • lekvár • 2 tojássárgája.

A vajat simára kikeverjük a tojássárgájával és a cukorral, majd összedolgozzuk a liszttel. Három centis golyókat formálunk a tésztából, a közepüket ujjunkkal benyomjuk, és a mélyedésekbe lekvárt teszünk. Tepsibe rakjuk, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Ráncos szoknya

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg héjában főtt, áttört krumpli
- 10 dkg nyers krumpli • 5 dkg vaj
- 0,5 dl tejföl
- 1 tojás • 1 kiskanál olaj
- 10 dkg ementáli sajt • só.

A héjában főtt, megtisztított, áttört krumplit összedolgozzuk a vajjal, a tejföllel, a tojással és kevés sóval. Egy tepsit kibélelünk sütőpapírral, a papírt megkenjük az olajjal, és egymástól 2 cm-re, 4–5 cm-es alapú kúpokat formálunk a krumplis tésztából. A kúpok oldalára szálasan ráreszeljük a megtisztított nyers krumplit, majd a tepsit előmelegített sütőbe toljuk. Amikor a kúpok oldalán a nyers krumpli pirulni kezd, a tepsit kihúzzuk, és a kúpok oldalára hosszú szálasan ráreszeljük a sajtot. Visszatoljuk a sütőbe, és addig sütjük, míg a sajt ropogósan rápirul.

Kiváló sör- és borkorcsolya, de önmagában is jó.

Búr bomba

Elkészítési idő: 30 perc + szárítás

Hozzávalók:

- 15 dkg porcukor • 1 tojásfehérje
- 15 dkg hámozott mandula • 10 dkg meggybefőtt
- 2 cl rum • 10 dkg tortabevonó csokoládé
- 5 dkg reszelt csokoládé.

A mandulát megdaráljuk, majd összekeverjük a porcukorral, a tojásfehérjével és a rummal. Kis golyócskákat formázunk a masszából, a közepükbe egy-egy szem meggyet nyomunk, majd a golyókat megmártjuk a gőz fölött megolvasztott csokoládéban. Meghempergetjük a reszelt csokoládéban, majd száraz, szellős helyen 1 napig szárítjuk.

Káposztával töltött krumplis kockák

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 40 dkg főtt, áttört krumpli • 7 dkg vaj
- 2 evőkanál liszt • reszelt káposzta
- 15 dkg nyers • 1 tojás • őrölt bors • só.

A főtt, áttört krumpliból 5 dkg vajjal, a liszttel és a tojással, valamint kevés sóval tésztát gyúrunk. A maradék vajon megpároljuk a reszelt káposztát, kevés borssal és sóval ízesítjük. A tészta felét sütőpapírral kibélelt tepsibe terítjük, megkenjük a káposztával, majd befedjük a tészta másik felével. Fa vagy műanyag késsel 4×4 cm-es kockákra vágjuk, majd forró sütőbe tolva ropogósra sütjük.

Borssal meghintve kínáljuk.

Egyszerű ánizsos aprósütemény

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 2 tojás • cukor • liszt • vaj
- 1 mokkáskanál tört ánizsmag.

Lemérjük a két tojást, és ugyanannyi tömegű lisztet, cukrot meg vajat mérünk ki. Ezeket jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a tojásokat meg a tört ánizsmagot, és az egészet habosra keverjük. A masszából egy tepsibe, egymástól 1 cm távolságra kis halmocskákat rakunk, kissé meglapítjuk, majd forró sütőbe toljuk, és közepes tűznél világossárgára sütjük.

Gyűszűs pogácsa

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg héjában főtt krumpli • só
- 5 dkg trappista sajt • a sütéshez olaj
- 1 tojás • liszt • őrölt bors • pici só.

A héjában főtt krumplit meghámozzuk, villával összetörjük, hozzáadjuk a tojást, pici sót, és összedolgozzuk annyi liszttel, hogy kemény, de nyújtható tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, majd gyűszűvel kis korongokat szúrunk ki belőle. A maradék tésztát összegyúrjuk, és szintén kiszúrjuk. A minipogácsákat bő, forró olajban kisütjük, majd szűrőkanállal kivesszük, lecsöpögtetjük, és megforgatjuk a lereszelt sajtban.

Melegen kínáljuk sörhöz vagy fehérborhoz. Ha a tésztát kevés őrölt borssal, pirospaprikával is ízesítjük, a gyűszűs pogácsa pikánsabb lesz.

Gurábli

Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • méz • pici só • őrölt bors
- 25 dkg margarin • őrölt fahéj
- 3 tojássárgája • őrölt szegfűszeg
- 15 dkg cukor • őrölt szerecsendió.

A margarint belemorzsoljuk a lisztbe, hozzáadjuk a tojássárgákat, ízesítjük a fűszerekkel és egy pici sóval, majd összedolgozzuk annyi langyos mézzel, hogy nyújtható tésztát kapjunk. Kisujj vastagságúra nyújtjuk, majd a legkisebb pogácsavágóval kiszúrjuk. A tetejüket tojással megkenjük, és forró sütőbe tolva, közepes tűznél kisütjük.

Sajtos krumpligolyók

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg héjában főtt krumpli • só
- 15 dkg reszelt trappista sajt • liszt
- 1 tojás • szerecsendió • a sütéshez olaj.

A héjában főtt, meghámozott krumplit nagy lyukú reszelőn lereszeljük, ízesítjük kevés sóval és reszelt szerecsendióval, majd összedolgozzuk a reszelt sajttal, a tojással, és annyi liszttel, hogy kemény tésztát kapjunk. Két-három centis golyókat formálunk a tésztából, és bő, forró olajban kisütjük. Szitakanállal kivesszük, lecsöpögtetjük, és szalvétán leszárítjuk.

A golyócskák közepébe fogpálcikát vagy kis zászlócskákat szúrunk, és melegen tálaljuk. Kifejezetten világos sörhöz való falatkák.

Füges pogácsák

Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 15 dkg vaj
- 7 dkg cukor • 2 tojássárgája
- 10 dkg aszalt füge.

A vajat simára kikeverjük a tojássárgájával és a cukorral, majd összedolgozzuk a liszttel. A tésztát 5 mm vékonyra kinyújtjuk, majd 4 cm átmérőjű pogácsavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát összegyúrjuk, és szintén kiszúrjuk. A fügéket éles késsel vékony karikákra vágjuk. A tésztakorongok felére ráhelyezzük a fügekarikákat, majd lefedjük a megmaradt tésztakorongokkal. Sütőlapra tesszük, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Nagyon ízletes, teához való aprósütemény.

Lakatosinas

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 10 dkg vaj • 2 evőkanál liszt
- 4 tojássárgája • 2 egész tojás
- 5 dkg csokoládéreszelék
- 1 dl tej • a sütéshez olaj.

A tejet felforraljuk, majd hozzáadjuk a vajat és a lisztet, és a tűzön addig keverjük, míg a massza elválik az edény falától. A tűzről levéve, hozzáadjuk a tojássárgákat és az egész tojásokat, jól elkeverjük, majd mokkáskanállal forró olajba szaggatjuk, és kisütjük. Szitakanállal kivesszük, lecsöpögtetjük, és a csokoládéreszelékben meghempergetjük.

Forró citromos teához kínáljuk.

Diós csókocskák

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 15 dkg porcukor
- 15 dkg dió • 3 tojás.

A tojásokat a cukorral habbá verjük, majd gőz fölött, habüstben sűrű masszává keverjük. Belekeverjük a darált diót, majd zsírozott, liszttel megszórt sütőlapra kis csókokat rakunk a masszából. Langyos sütőbe toljuk, és gyenge tűznél megszárítjuk.

Egyszerű házi keksz

Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 8 dkg cukor
- 7 dkg vaj • fél csomag sütőpor • tej.

A sütőporral elkevert lisztre rámorzsoljuk a vajat, hozzáadjuk a cukrot, és jól összedolgozzuk annyi langyos tejjel, hogy kemény tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, majd derelyevágóval 5 cm-es négyzetekre vágjuk. Tepsibe rakjuk, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép világosra sütjük.

jó tudni!

A mazsolát áztassuk forró vízbe felhasználás előtt, majd csöpögtessük le. A hámozott mandulát blansírozzuk: forrásban levő vízbe dobjuk és 2 percig áztatjuk.

Lekváros krumplis pogácsa

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 10 dkg főtt krumpli
- 10 dkg cukor • fél csomag sütőpor
- 10 dkg zsír • 1 tojás • lekvár • só.

A zsírt kikeverjük a cukorral és a tojássárgájával, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, és az áttört főtt krumplit. Késhegynyi sót is adunk hozzá, és jól összegyúrjuk. Öt milliméter vékonyra kinyújtjuk a tésztát, 4 cm átmérőjű pogácsavágóval kivágjuk, majd minden második korong közepét gyűszűvel kiszúrjuk. A teli korongokat lekvárral megkenjük, majd befedjük a lyukas korongokkal. Sütőlapra téve, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Forró citromos teához kínáljuk.

Vaníliás vajaspogácsák

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 25 dkg cukor • 20 dkg vaj
- 2 tojássárgája • 1 csomag vanillincukor
- 1 csomag sütőpor • 1,5 dl tejföl • 4 tojás.

A vajat az egész tojásokkal, a cukorral és a vanillincukorral habosra kikeverjük. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, és annyi tejfölt, hogy lágy tésztát kapjunk. A jól kidolgozott tésztát lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, majd 3 cm átmérőjű, kerek tésztavágóval kiszúrjuk. A pogácsákat sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, és a tetejüket jól bekenjük a felvert tojássárgákkal. Előmelegített sütőbe toljuk, és közepesnél valamivel erősebb tűznél aranysárgára sütjük.

Rumos csokoládégolyócskák

Elkészítési idő: 35 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 25 dkg csokoládé • 10 dkg vaj
- 5 dkg cukor • 0,5 dl rum • tej
- 3 tojássárgája • 2 dkg kakaópor.

A vajat habosra keverjük a cukorral és a tojássárgákkal. Hozzáadjuk a kakaóport és a rumot, összedolgozzuk, majd a hűtőszekrénybe tesszük. A csokoládét kevés meleg tejben feloldjuk, majd szintén behűtjük. A vajas masszából kis golyókat formázunk, megforgatjuk a csokoládémázban, és pár órára visszatesszük a hűtőszekrénybe.

Édes teához vagy forró csokoládéitalhoz kínáljuk.

Mandulás teasütemény

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 15 dkg cukor • fél citrom reszelt héja
- 12 dkg darált mandula • 2 tojás
- 1 evőkanál rum • 10 dkg liszt.

A tojásokat a cukorral habosra kikeverjük, hozzáadjuk a citromhéjat, a lisztet, a rumot és a darált mandulát. Jól összedolgozzuk, vajjal kikent, lisztezett tepsibe terítjük, majd közepesen meleg sütőben kisütjük.

Még melegen 4 centis négyzetekre vágjuk.

jó tudni!

A tészta dagasztását lehetőleg végezzük konyhai robottal.

Domin

Elkészítési idő: 45 per

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt • 15 dkg porcukor
- 20 dkg vaj • 10 dkg étcsokoládé
- 3 tojássárgája • 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vanillincukor.

A vajat a porcukorral és a vanillincukorral simára kikeverjük, hozzátesszük a tojássárgákat, majd a sütőporral elkevert lisztet. Jól összedolgozzuk, lisztezett deszkán 3 mm vékonyra nyújtjuk, majd dominó méretű lapokra vágjuk. a tésztalapocskákat sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél aranyszínűre sütjük. Ha kihűlt, a lapocskák egyik oldalát olvasztott csokoládéba mártjuk, majd megvárjuk, amíg a csokoládé megdermed rajtuk. A maradék csokoládét nyomózsákba vagy krémfecskendőbe töltjük, és dominójeleket nyomunk a lapocskák tiszta felére.

Igen mutatós, ízletes teasütemény.

Ali baba csókja

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg cukor • 4 tojás • 10 dkg mazsola
- 5 dkg darált dió
- 5 dkg darált mandula
- 5 dkg cukrozott narancshéj
- 5 dkg aszalt füge
- 10 dkg reszelt csokoládé
- 1 evőkanál rum
- 1 mokkáskanál őrölt fahéj • fél csomag sütőpor
- 10 dkg liszt • fél mokkáskanál őrölt szegfűszeg.

A tojásokat a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a rumot, a fahéjat és a szegfűszeget, a sütőporral elkevert lisztet, és a reszelt csokoládét. A masszát jól kikeverjük, majd beledolgozzuk a darált diót és mandulát, valamint az apróra vágott mazsolát, fügét és narancshéjat. Sütőpapírral fedett sütőlemezre kis halmocskákat rakunk a masszából, egymástól 1 cm távolságra, majd közepesen meleg sütőbe toljuk, és kb. 10 perc alatt megsütjük.

Ízletes, finom teasütemény.

Hagymás-szalonnás burgonyafánkocskák

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 70 dkg burgonya • 3 evőkanál liszt
- 15 dkg szalonna • 5 dkg reszelt sajt
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1 tojás • szerecsendió • só
- 1 csokor petrezselyemzöldje • a sütéshez olaj.

A burgonyát héjában megfőzzük, majd meghámozzuk, és áttörjük. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és kisütjük. A pörcöt kivesszük és félretesszük, majd a visszamaradt zsíron megfonnyasztjuk a megtisztított, apróra vágott hagymát. Az áttört burgonyához adjuk a tojást, a lisztet, a szalonnapörcöt, az apróra vágott petrezselyemzöldjét és a pirított hagymát. Megsózzuk, kevés szerecsendiót reszelünk rá, és kissé lágy tésztát gyúrunk belőle. Lisztezett deszkán 3–4 cm vastag rudakat sodrunk a tésztából, majd 1 cm vastag korongokat vágunk belőle. A korongokat bő, forró olajban kisütjük, majd szalvétára szedjük, hogy a fölösleges olajat felszívja. A forró fánkocskákat megszórjuk a reszelt sajttal, és azon melegében kínáljuk.

Barb

Elkészítési idő: 40 perc + keleszté

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 25 dkg rebarbaraszár
- 10 dkg porcukor • 10 dkg kristálycukor
- 10 dkg vaj • 10 dkg mazsola
- 3 dkg élesztő • 2 dl tej • 1 tojás.

Az élesztőt langyos, 2 dkg porcukorral édesített tejben felfuttatjuk. A lisztet a tojással, a vajjal, a többi porcukorral és a felfuttatott élesztővel jól eldolgozzuk, és lágy tésztává gyúrjuk. Meleg helyen, letakarva megkelesztjük. A kelt tésztát lisztezett deszkán tepsi méretű lappá nyújtjuk. A megtisztított rebarbarát 1 cm vastag szeletekre vágjuk, rászórjuk a kristálycukrot, és elkeverjük a mazsolával. A tésztára simítjuk a rebarbarás tölteléket, majd feltekerjük. A tekercset ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, a csigákat sütőpapírral fedett sütőlapra helyezzük, és előmelegített sütőbe toljuk. Közepes tűznél kb. 25 percig sütjük.

Papagájszem

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt • 15 dkg vaj • 12 dkg cukor
- 10 dkg meggylekvár • 2 tojás • tejföl
- 1 csomag sütőpor • 1 csomag vanillincukor
- 2 dkg porcukor • fél mokkáskanál őrölt fahéj.

A tojásokat a vajjal és a cukorral habosra kikeverjük, majd ízesítjük a fahéjjal. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, és annyi tejfölt, hogy nyújtható tésztát kapjunk. A tésztát lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, majd 4 cm átmérőjű pogácsavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztából ujjhegynyi golyócskákat formálunk. A tésztakorongokat sütőpapírral borított sütőlemezre rakjuk, és a közepükre egy-egy kiskanál lekvárt halmozunk. A lekvár közepébe nyomjuk a tésztagolyócskákat. Előmelegített sütőben, közepes tűznél kb. 10 percig sütjük. Még melegen meghintjük vaníliás porcukorral. Ízletes, mutatós sütemény, amit teához kínálhatunk.

Fügeborzas

Elkészítési idő: 30 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 15 dkg porcukor • 15 dkg darált mandula
- 5 dkg csokoládé • 5 szem aszalt füge
- 1 csomag vanillincukor
- 1 tojásfehérje • fél citrom reszelt héja
- 10 dkg tortadara.

A porcukrot összekeverjük a vanillincukorral, a darált mandulával, a reszelt citromhéjjal, az apróra vágott mazsolával és fügével, valamint a lereszelt étcsokoládéval. Óvatosan beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét, majd lassú tűzön, állandó keverés közben sűrű masszává olvasztjuk össze. Ha langyosra hűlt, vizes kézzel 2–3 cm-es golyókat formálunk belőle. A golyókat meghempergetjük a tortadarában, és egy órára a hűtőszekrénybe tesszük. Teához kínáljuk, vagy desszertként fogyasztjuk.

jó tudni!

Karácsonyi ajándékként vihetünk szeretteinknek celofánba vagy dobozba szépen csomagolt, szalaggal átkötött aprósüteményt.

Csokoládés csillag

Elkészítési idő: 40 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 20 dkg porcukor • 4 tojásfehérje
- 5 dkg reszelt csokoládé • 12 dkg liszt.

A tojásfehérjét keményre felverjük a porcukorral, majd hozzáadjuk lisztet és a reszelt csokoládét. A masszát nyomózsákba töltjük, és csillag formával kis halmokat nyomunk a sütőpapírral borított sütőlemezre. Egy óráig pihentetjük, majd előmelegített sütőben, igen gyenge tűznél megszárítjuk.

Finom teasütemény, de a csillagokkal karácsonyfát is díszíthetünk.

Mézes zabpehelygolyók

Elkészítési idő: 30 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 25 dkg zabpehely • 5 dkg mazsola
- 5 dkg vaj • 4 evőkanál méz
- 4 evőkanál sárgabaracklekvár
- 1 dl tej • 5 dkg kókuszreszelék • 5 dkg tortadara
- 1 evőkanál kakaópor.

Egy mély tálban összekeverjük a zabpelyhet a mazsolával, a kakaóporral, és a meglangyosított mézzel. Hozzáadjuk a lekvárt és az olvasztott vajat, meglocsoljuk a felforrósított tejjel, alaposan összedolgozzuk, majd lefedjük, és pár órára a hűtőszekrénybe tesszük. Azután a masszából vizes kézzel diónyi golyókat formálunk. A golyók felét tortadarában, a másik felét kókuszreszelékben meghempergetjük, majd egyenként mignonpapírba rakjuk.

Vegyesen, tálcán kínáljuk.

Szerecsengolyók

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt • 10 dkg porcukor
- 8 dkg vaj • 6 tojássárgája
- 1 evőkanál instant kávé
- 1 csomag vanillincukor • 1 csomag sütőpor.

A tojássárgákat habosra keverjük a porcukorral és a vajjal, majd hozzáadjuk az instant kávét és a vanillincukrot. Belekeverjük a sütőporral elkevert lisztet, tésztává dolgozzuk, majd 3 cm-es golyócskákat formálunk belőle. Sütőpapírral borított sütőlapra rakjuk a golyócskákat, fóliával letakarjuk, és 1–2 óráig pihentetjük. Azután előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kb. 10 perc alatt megsütjük.

Vaníliás szórócukorral meghintve kínáljuk kávéhoz, teához.

Marcipános tulipánok

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 15 dkg margarin
- 15 dkg cukor • 15 dkg marcipán
- 4 tojássárgája • 0,5 dl tej.

A lisztből a margarinnal, a marcipánnal, a cukorral és a tojássárgákkal, kevés tej hozzáadásával jól formázható tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, majd tulipán formájú tésztavágókkal kiszúrjuk. A maradék tésztát újra összegyúrjuk, és szintén kiszúrjuk. A kis tésztákat sütőpapírral borított sütőlapra helyezzük, és a tetejüket tejjel megkenjük. Előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél aranysárgára sütjük.

Stafétarudacskák

Elkészítési idő: 60 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 20 dkg mogyorókrém • 10 dkg vaj
- 15 dkg liszt • fél csomag sütőpor
- 15 dkg étkezési keményítő
- 1 tojás • só • 5 dkg étcsokoládé
- 1 csomag vanillincukor.

A tojást habosra kikeverjük a vajjal és a mogyorókrémmel, ízesítjük a vanillincukorral és egy csipet sóval. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet és a keményítőt, majd jól összedolgozzuk. A tésztát fóliába csomagoljuk, és egy órára a hűtőbe tesszük. Azután lisztezett deszkán kisujjnyi rudakat sodrunk belőle, és sütőpapírral borított sütőlapra rakjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél halványbarnára sütjük. A kihűlt rudacskák a közepükig olvasztott csokoládéba mártjuk, és megszárítjuk.

Mutatós, nagyon finom sütemény teához, feketekávéhoz.

Töltött csokoládés patkó

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 15 dkg liszt • 15 dkg vaj • 4 tojás • 4 dkg cukor
- 1 evőkanál kakaópor • fél csomag sütőpor.

A töltelékhez: 20 dkg porcukor

- 20 dkg darált mandula
- 5 dkg reszelt csokoládé
- a kenéshez tej.

A vajat elmorzsoljuk a sütőporral elkevert liszttel, majd összegyúrjuk a tojássárgákkal, a cukorral és a kakaóporral.

A tojásfehérjékből vert kemény habba óvatosan beleforgatjuk a mandulát, a reszelt csokoládét és a porcukrot. A kakaós tésztát lisztezett deszkán 3–4 mm vékonyra nyújtjuk, majd 6 cm-es négyzetekre vágjuk. A lapokat megtöltjük a mandulás, csokoládés krémmel, feltekerjük, és patkó alakúra hajlítjuk. Sütőpapírral fedett sütőlapra helyezzük, a tetejüket tejjel megkenjük, majd a sütőlapot előmelegített sütőbe toljuk. Mérsékelt tűznél szép világosbarnára sütjük.

Bankkártya

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 12 dkg porcukor
- 15 dkg vaj • fél csomag sütőpor
- 2 tojás • fél csomag vanillincukor
- 1 púpozott kiskanál kakaópor.

A sütőporral elkevert lisztből a tojássárgákkal, a vajjal és 5 dkg porcukorral tésztát gyúrunk, és jól kidolgozzuk. Lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, és 4 × 6 cm-es lapokat vágunk belőle. A tojásfehérjékhez hozzáadjuk a maradék cukrot, a vanillincukrot és a kakaóport, és gőz fölött, habüstben keményre felverjük. A tésztalapocskákat vajjal kikent sütőlapra helyezzük, és a nyomózsákba töltött krémből hosszában ujjnyi széles csíkot nyomunk minden lapocskára. Előmelegített sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél kb. negyed óra alatt kisütjük.

Még melegen vaníliás szórócukorral meghintjük.

jó tudni!

Ha túl sok tésztát készítettünk, tegyük egy részét tepsibe, fagyasszuk le, és csomagolva tároljuk a mélyhűtőben.

Ischler

Elkészítési idő: 60 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 25 dkg vaj • 17 dkg cukor
- 15 dkg darált mandula • 1 evőkanál rum
- 10 dkg sárgabaracklekvár
- 15 dkg csokoládé (tortabevonó)
- 1 csomag sütőpor.

A vajat habosra kikeverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a darált mandulát, a sütőporral elkevert lisztet és a rumot. Jól összedolgozzuk, hogy lágy tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán 3–4 mm vékonyra nyújtjuk, majd 3 cm átmérőjű, kerek tésztavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát újból összegyúrjuk, és azt is kiszúrjuk. A korongokat sütőpapírral fedett sütőlapra helyezzük, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép világossárgára sütjük. A kihűlt korongokat lekvárral párosával összeragasztjuk, majd olvasztott csokoládéval bevonjuk. Egy-két napig száraz, hűvös helyen pihentetjük, ezalatt a süteméný finom omlós lesz.

Teához, feketekávéhoz kínálhatjuk.

Juszuf csókja

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg porcukor • 5 tojásfehérje
- 10 dkg cukrozott narancshéj • 1 narancs leve
- 1 csomag vanillincukor.

A tojásfehérjét keményre felverjük a porcukorral, a vanillincukorral és a narancslével. Óvatosan beleforgatjuk a felaprított cukrozott narancshéjat, majd a krémet csillagcsővel el-

látott nyomózsákba töltjük. Sütőpapírral fedett sütőlapra egymás mellé kis csókokat nyomunk a krémből, előmelegített sütőbe toljuk, és gyenge tűznél (max. 120 °C) megszárítjuk.

Lekváros túrós patkó

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • 20 dkg túró • só
- 20 dkg vaj • fél csomag vanillincukor
- 10 dkg sárgabaracklekvár
- 5 dkg porcukor • 1 csomag sütőpor.

A sütőporral elkevert lisztet összegyúrjuk a vajjal, a túróval és csipetnyi sóval. A jól kidolgozott tésztát lisztezett deszkán 3–4 mm vékonyra nyújtjuk, majd 6 cm-es háromszögekre vágjuk. A tésztalapocskákat megkenjük a lekvárral, felsodorjuk, és patkó alakúra hajlítjuk. A patkókat sütőpapírral borított sütőlapra helyezzük, és előmelegített sütőben, közepes tűznél világossárgára sütjük.

Még melegen meghintjük vaníliás porcukorral. Igen ízletes süteméný, teához kínáljuk vagy önmagában fogyasztjuk.

jó tudni!

Az édes aprósütemények mellé jól illik a nála édesebb bor, a kapucsíno, a kávé, és némelyikhez a tea. A sósabb vagy olajban sütött apróságokra inkább csúszik a sör. Természetesen mindig az egyéni ízlés az elsőrendű szempont.

Mogyorós csillagok

Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg pörkölt földimogyoró
- 15 dkg vaj • 15 dkg porcukor
- 3 tojás • fél csomag sütőpor
- 20 dkg liszt.

A földimogyorót kibontjuk a héjából (óvatosan, hogy a piros belső héj rajta maradjon), és durvára daráljuk. A sütőporral elkevert lisztet összegyúrjuk a vajjal, 2 tojással, a porcukorral és a darált mogyoró háromnegyed részével. A tésztát lisztezett deszkán 3–4 mm vékonyra nyújtjuk, majd 4 cm átmérőjű, csillag alakú tésztavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát összegyúrjuk, kinyújtjuk, és szintén kiszúrjuk. A csillagokat sütőpapírral fedett sütőlapra rakjuk, megkenjük a megmaradt tojással, és megszórjuk a maradék mogyoróval. Előmelegített sütőben, közepes tűznél szép pirosra sütjük.

Teához, feketekávéhoz való, finom sütemény.

Akácvirágos mézes aprósütemény

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 10–15 akácfavirág-fürt • 2 tojás
- 5 evőkanál méz • fél csomag sütőpor
- 5 dkg vaj • fél mokkáskanál őrölt szegfűszeg.

A sütőporral elkevert lisztet összedolgozzuk a vajjal, a meglangyosított mézzel, a szárakról lecsipkedett akácfavirággal, a tojással és a szegfűszeggel. Lisztezett deszkán 3–4 mm vékonyra nyújtjuk a tésztát, majd virág alakú, 4 cm átmérőjű tésztavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát összegyúrjuk, kinyújtjuk, és szintén kiszúrjuk. Sütőpapírral borított sütőlapra helyezzük a „virágokat", majd előmelegített sütőben, mérsékelt tűznél világossárgára sütjük.

Igazi különlegesség, amit tea mellé fogyasztunk.

Szamócás kosárkák

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 12 dkg vaj
- 12 porcukor • 2 tojássárgája
- 15 dkg valódi szamócadzsem
- 1 csomag vanillincukor
- 1 evőkanál rum

A vajat habosra kikeverjük a porcukorral, a vanillincukorral és a tojássárgákkal. Hozzáadjuk a rumot és a lisztet, majd az egészet jól összegyúrjuk. A tésztát fél óráig pihentetjük, azután lisztezett deszkán 3 mm vékonyra kinyújtjuk. Nagy, kerek pogácsavágóval kiszúrjuk, majd a korongokat mignonpapírokba nyomkodjuk, és a közepükbe egy-egy kiskanál szamócadzsemet töltünk. Az így elkészített kosárkákat tepsibe rakjuk, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

A kisült kosárkákat kivesszük a papírból, még melegen meghintjük vaníliás szórócukorral, és így kínáljuk.

jó tudni!

Már ünnep előtti héten is elkészíthetjük a kekszeket, aprósüteményeket, majd tároljuk azokat zárható fémdobozokban.

Pisztáciás korongok

Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • fél csomag sütőpor
- 25 dkg pörkölt pisztácia (nem sós!)
- 15 dkg vaj • 15 dkg porcukor • 3 tojás.

A pisztáciát kibontjuk a héjából, és durvára daráljuk. A sütőporral elkevert lisztet összegyúrjuk a vajjal, 2 tojással, a porcukorral és a darált pisztácia háromnegyed részével. A tésztát lisztezett deszkán 3–4 mm vékonyra nyújtjuk, majd 4 cm átmérőjű, kerek tésztavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát összegyúrjuk, kinyújtjuk, és szintén kiszúrjuk. A korongokat sütőpapírral fedett sütőlapra rakjuk, megkenjük a megmaradt tojással, és megszórjuk a maradék pisztáciával. Előmelegített sütőben, közepes tűznél szép pirosra sütjük.

Teához, feketekávéhoz való, finom sütemény.

Mézes csigák

Elkészítési idő: 35 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 20 dkg vaj • 15 dkg méz
- 10 dkg porcukor • 2 evőkanál kakaópor • 1 tojás.

A lisztből a vajjal, a porcukorral, a tojással és a langyos mézzel tésztát gyúrunk, majd kettéosztjuk, és az egyik felébe belegyúrjuk a kakaóport. A kétféle tésztát egyenként kb. 3 mm vékonyra nyújtjuk, majd egymásra terítjük, és feltekerjük. Fóliába csomalgolva, 1–2 órára a hűtőszekrénybe tesszük. Azután a tekercset 3 mm vastag szeletekre vágjuk, a csigákat sütőpapírral borított sütőlapra fektetjük, és előmelegített sütőbe toljuk. Mérsékelt tűznél kb. 10 percig sütjük.

Omlós kis perecek

Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 25 dkg zsír • 15 dkg cukor
- 2 tojás • 1 csomag vanillincukor
- 3 kemény tojás sárgája • 1 citrom leve
- 1 csomag sütőpor.

A hozzávalókból tésztát gyúrunk, majd lisztezett deszkán kisujjnyi vastag, 15 cm hosszú rudakat sodrunk belőle. Vajjal kikent, lisztezett tepsibe kis pereceket formálunk a tésztából, és előmelegített sütőben, közepes tűznél szép sárgára sütjük.

A pereceket még melegen vaníliás szórócukorral meghintjük, majd langyosra hűlve kínáljuk.

Magvas csók

Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók:

- 10 dkg porcukor • 5 dkg darált mandula
- 5 dkg darált pisztácia (nem sós!)
- 4 tojásfehérje • 1 csomag vanillincukor.

A tojásfehérjét a porcukorral habüstben, gőz fölött keményre felverjük. A kihűlt habba óvatosan beleforgatjuk a vanillincukrot és a darált magvakat. A masszát nyomózsákba töltjük, és csillagcsővel 3–4 cm-es csókokat nyomunk a sütőpapírral borított sütőlemezre. Előmelegített sütőbe toljuk, és igen gyenge tűznél (max. 100 °C) megszárítjuk. Amikor már száraz, feljebb vesszük a lángot, és 2 perc alatt éppen csak megpirítjuk.

Feketekávéhoz, teához egyaránt kínálhatjuk.

Szerelmeslevélké

Elkészítési idő: 40 per

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 20 dkg vaj
- 8 dkg cukor • 1 evőkanál citromlé
- 0,5 dl tej • 2 tojás
- 10 dkg málnalekvár • fél csomag sütőpor.

A sütőporral elkevert lisztből a vajjal, a tojásokkal, a cukorral és a citromlével, kevés tej hozzáadásával könnyen formálhatót tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán 3 mm vékonyra nyújtjuk, majd 6 cm-es négyzetekre vágjuk. A tésztalapok közepére egy-egy kiskanál málnalekvárt teszünk, majd a sarkokat felhajtva, kicsiny borítékokat készítünk. A „borítékokat" sütőpapírral borított sütőlemezre helyezzük, és előmelegített sütőben, közepes tűznél kisütjük.

Még melegen meghintjük vaníliás szórócukorral.

Alpesi teasütemény

Elkészítési idő: 60 per

Hozzávalók:

- 25 dkg vaj • 10 dkg lekvár
- 2 tojás • fél csomag vanillincukor
- 30 dkg liszt • 1 csomag sütőpor
- 1 citrom reszelt héja
- 2 kiskanál kakaópor
- 1 kiskanál őrölt fahéj
- 15 dkg porcukor.

A vajat habosra kikeverjük a vanillincukorral és a porcukorral, majd hozzáadjuk a fahéjat, a reszelt citromhéjat, adagonként a sütőporral elkevert lisztet, végül egyenként a tojásokat. A jól kidolgozott tészta negyedrészét összegyúrjuk a kakaóporral. A többi tésztát 3 mm vékonyra nyújtjuk, és 5 cm-es, kerek tésztavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát („sorja") újból összegyúrjuk, és szintén kiszúrjuk. A kakaós tésztát kissé vastagabbra nyújtjuk, mint az előzőt, és 3 cm-es, kerek tésztavágóval szúrjuk ki. (A „sorját" ugyanúgy felhasználjuk, mint az előzőnél.) A világos és a sötét korongokat külön-külön, előmelegített sütőben, közepes tűznél kisütjük.

A kihűlt korongokat párosával (egy világos és egy sötét), lekvárral összeragasztjuk, majd vaníliás szórócukorral meghintve kínáljuk.

Lakodalmas kifli

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók (két tepsihez):

- 50 dkg liszt • 20 dkg cukor
- 10 dkg margarin • 2 dl tejföl
- 2 tojássárgája • 2 dkg élesztő
- 1 dl tej • csipetnyi só
- 1 citrom reszelt héja.

Az élesztőt langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A vajat a liszttel elmorzsoljuk, és a felfuttatott élesztővel meg a többi hozzávalóval jól összegyúrjuk. Egy tiszta asztalkendőt liszttel meghintünk, és lazán belekötjük a tésztát. Fakanál nyelére akasztva, hideg vízzel telt fazékba lógatjuk, és addig hagyjuk benne, amíg feljön a víz tetejére (kb. 1 óra). Ekkor kristálycukorral megszórt gyúródeszkára borítjuk, és a cukorban megforgatva, 8 cm hosszú, ujjnyi vastag rudacskákat sodrunk belőle. Sütőpapírral borított sütőlapra helyezzük a rudacskákat, kifli formára meghajlítjuk, és fél óráig pihentetjük. Azután előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél világos rózsaszínűre sütjük.

Kókuszos patk

Elkészítési idő: 50 pe

Hozzávalók:

- 20 dkg kókuszreszelék • 15 dkg vaj
- 15 dkg porcukor • 25 dkg liszt
- 2 tojás • fél csomag sütőpor
- 1 csomag vanillincukor.

A vajat a cukorral, a vanillincukorral és egy tojással habosr kikeverjük, majd hozzáadjuk a kókuszreszelék kétharmadá és a sütőporral elkevert lisztet. A jól kidolgozott tésztából uj nyi hosszú, 1,5 cm vastag rudacskákat sodrunk, patkó fo mára meghajlítjuk, és sütőpapírral borított sütőlapra helyez zük. A tetejüket tojással megkenjük, és a maradék kókuszre szelékkel megszórjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és köze pes tűznél kisütjük.

Csokoládés makkocskák

Elkészítési idő: 70 per

Hozzávalók:

- 18 dkg liszt • 8 dkg vaj
- 7 dkg cukor • fél csomag sütőpor
- 1 tojás • fél csomag vanillincukor
- 10 dkg főzőcsokoládé
- 10 szem hámozott mandula.

A vajat habosra kikeverjük a tojással, a vajjal, a cukorral és a vanillincukorral. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, és jól összedolgozzuk. A tésztából hüvelykujjnyi vastag, 5 centis rudacskákat formálunk. Sütőpapírral borított sütőlapon, előmelegített sütőben, közepes tűznél kisütjük. A kihűlt makkocskák egyik végét gőz fölött megolvasztott csokoládéba mártjuk, majd megszárítjuk. A mandulát éles késsel gyufaszál-vastagságú hasábokra vágjuk, és a kis hasábokat a makkocskák csokoládés végébe szúrjuk.

Igen mutatós, finom sütemény teához, feketekávéhoz.

Párizsi kifli

Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • 4 tojássárgája
- 5 dkg cukor • fél csomag sütőpor
- 20 dkg vaj • fél csomag vanillincukor
- 2 dkg reszelt csokoládé.

A töltelékhez: 20 dkg mogyoró

- 20 dkg porcukor • 4 tojásfehérje
- 2 dkg reszelt csokoládé.

A tojássárgákat habosra kikeverjük a vajjal, a cukorral és a vanillincukorral. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet és a reszelt csokoládét, majd jól kidolgozzuk a tésztát. Lisztezett deszkán fél centi vékonyra nyújtjuk, hét centiméteres háromszögekre vágjuk, a töltelékből kis halmokat rakunk rá, majd kifli formára sodorjuk. A kifliket sütőpapírral borított sütőlapra helyezzük, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Vaníliás szórócukorral meghintve kínáljuk.

A töltelék elkészítése: az aprított mogyorót összekeverjük a reszelt csokoládéval és a tojásfehérjékből a porcukorral vert kemény habbal.

jó tudni!

Ha a tejszínt hidegen verjük fel, keményebb habot kapunk.

Szezámmagos aprósütemény

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 2 tojás
- 12 dkg margarin • 1 dl tejföl
- 1 dl tej • 2 dkg szalalkáli
- 3 dkg szezámmag • só.

A szalalkálival elkevert lisztet összegyúrjuk a margarinnal, egy tojással, a tejföllel, és kevés sóval. Annyi tejet adunk hozzá, hogy nyújtható tésztát kapjunk. A tésztát lisztezett deszkán félujjnyi vastagra nyújtjuk, majd különböző formájú, 5 cm átmérőjű tésztavágókkal kiszúrjuk. A maradék tésztát újból összegyúrjuk és kiszúrjuk. A tésztalapocskákat sütőpapírral borított sütőlemezre helyezzük, tetejüket megkenjük a megmaradt tojással, rászórjuk a szezámmagot, majd előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Őszibarack

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt • 1 dl tej
- 15 dkg cukor • fél csomag sütőpor
- 2 tojássárgája • 10 dkg zsír
- 1 csomag vanillincukor.

A töltelékhez: 15 dkg porcukor
- 10 dkg baracklekvár
- 2 dkg reszelt csokoládé
- 10 dkg vaj • 2 kiskanál rum.

A színezéshez: 1 tojásfehérje
- 1 mokkáskanál vérnarancs-aroma.

A díszítéshez: mentalevelek.

A cukrot habosra kikeverjük a zsírral, a tojássárgákkal, a cukorral és a vanillincukorral. Apránként hozzákeverjük a sütőporral elkevert lisztet, és kevés tej hozzáadásával közepes keménységű tésztává gyúrjuk. A tésztából 5 cm átmérőjű gombócokat formálunk, sütőpapírral bélelt tepsiben, közepes tűznél kisütjük, majd a gombócokat félbevágjuk, és a közepüket kifúrjuk. A töltelékhez valókból krémet készítünk, és belekeverjük a kifúrt tésztamorzsalékot. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a fél gombócokat, és összeragasztjuk. Vérnarancs-aromába mártott gyufaszállal csíkokat rajzolunk a gombócokra, tojásfehérjével megkenjük, és pár percre visszatesszük a sütőbe. A félig kihűlt „barackokat" porcukorban meghempergetjük, és megmosott mentalevelekkel díszítjük.

Ezzel a süteménnyel méltán pályázhatunk a „legjobb cukrász" címre.

Pármai sajtos koszorúk

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt • 15 dkg vaj
- 25+5 dkg parmezán sajt
- 1,5 dl tejföl • 1 evőkanál zsír
- 1 csomag sütőpor • só.

A durvára reszelt sajtot jól összekeverjük a vajjal, hozzáadjuk a zsírt, ízlés szerint sózzuk, majd összegyúrjuk a sütőporral elkevert liszttel, és annyi tejföllel, hogy könnyen formálható tésztát kapjunk. A tésztából kisujjnyi vastag, 12 cm hosszú rudakat sodrunk, kis koszorúkat formálunk belőlük, sütőpapírral borított sütőlapra helyezzük, tojássárgájával megkenjük, majd sóval és reszelt sajttal meghintjük. Forró sütőben szép pirosra sütjük.

Remek sörkorcsolya, tévézéshez, videózáshoz jó rágcsálni való.

Vilmos-keksz

Elkészítési idő: 55 perc

Hozzávalók:

- 60 dkg liszt • 1 csomag sütőpor
- 10 dkg vaj • 3 dl tej • 3 tojás
- 1 csomag vanillincukor.

A sütőporral elkevert lisztet alaposan összegyúrjuk a vajjal, a tojásokkal, a vanillincukorral és 2–3 dl tejjel. A tésztát vékonyra nyújtjuk, gyengén lisztezzük, s hajtogatjuk. Azután újra kinyújtjuk, lisztezzük, hajtogatjuk – négyszer egymás után megismételjük a műveletet. Végül 4–5 cm-es, szögletes kekszvágóval kiszúrjuk. A lapocskákat sütőpapírral fedett sütőlapra helyezzük, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Teához, feketekávéhoz kitűnő, de tévézéshez rágcsálnivalónak is nagyon jó.

Ánizsos rudacskák

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 20 dkg cukor
- 3 tojás • fél csomag sütőpor
- 2 evőkanál ánizsmag.

A cukrot a tojásokkal habosra kikeverjük, majd adagonként hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet. A tésztát gyúródeszkán jól eldolgozzuk, majd ujjnyi vastag és -hosszú rudacskákat sodrunk belőle. Sütőpapírral fedett sütőlapra helyezzük a rudacskákat, a tetejüket megszórjuk ánizsmaggal, majd előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép pirosra sütjük.

A legfinomabb teasütemény.

Vaníliás kártya

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt • 1 csomag sütőpor
- 20 dkg vaj • 15 dkg porcukor
- 3 tojássárgája • 5 dkg főzőcsokoládé
- 1 csomag vanillincukor.

A vajat habosra kikeverjük a vanillincukorral elkevert porcukorral, majd egyenként hozzáadjuk a tojássárgákat. Kis adagokban belekeverjük a sütőporral elkevert lisztet, és alaposan összedolgozzuk. Lisztezett deszkán fél centi vékonyra nyújtjuk, és 3×5 cm-es szeletekre vágjuk. Vajjal kikent, lisztezett sütőlapra helyezzük a lapocskákat, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép sárgára sütjük.

A kihűlt lapocskákat nyomózsákba töltött, olvasztott csokoládéval díszítjük. Nagyszerű teasütemény.

Fűszeres borkorcsolya

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 3 tojás • fél mokkáskanál őrölt szerecsendió
- 1 kiskanál őrölt fahéj • 20 dkg cukor • 25 dkg liszt
- 1 mokkáskanál őrölt szegfűszeg
- 1 csomag sütőpor.

A sütőporral elkevert lisztet összegyúrjuk a tojással, a cukorral és a fűszerekkel. Lisztezett deszkán 3 mm vékonyra nyújtjuk, majd 4 cm-es kekszvágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát összegyúrjuk, és szintén kiszúrjuk. A lapocskákat lisztezett sütőlapra rakjuk, előmelegített sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél szép sárgára sütjük.

Ikrek

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 15 dkg zsír
- 10 dkg cukor • fél csomag sütőpor
- 2 tojás • fél csomag vanillincukor
- 1 evőkanál kakaópor.

A tojásokat habosra kikeverjük a zsírral, a cukorral és a vanillincukorral. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, és jól összedolgozzuk. A tésztát kétfelé osztjuk, egyik felébe belegyúrjuk a kakaót, azután mindkét tésztából ceruza vastagságú rudakat formázunk, és egybefűzött karikapárokat készítünk úgy, hogy az egyik karika kakaós, a másik pedig a világos tésztából legyen. Lisztezett sütőlapra tesszük, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél megsütjük.

Mutatós, ízletes sütemény teához, kávéhoz.

Juhtúrós pogácsa

Elkészítési idő: 50 perc + kelesztés

Hozzávalók:

- 20 dkg finomliszt • 20 dkg rétesliszt
- 10 dkg margarin • 2 dkg élesztő
- 3,5 dl tej • 1 tojássárgája • só.

A töltelékhez: 20 dkg juhtúró

- 4 dkg margarin • csipetnyi cukor
- 12 dkg főtt krumpli • só
- 1 tojássárgája.

Az élesztőt 1 dl gyengén cukrozott tejben felfuttatjuk. A lisztet eldolgozzuk a langyos margarinnal, a maradék tejben elkevert tojássárgájával, kevés sóval, és a felfuttatott élesztővel. Jól kidolgozzuk, majd meleg helyen, letakarva megkelesztjük. Amíg a tészta megkel, a juhtúróhoz hozzáadjuk a tojássárgáját, a margarint és az áttört főtt krumplit. Kevés sót adunk hozzá, és jól kikeverjük. A kelt tésztát lisztezett deszkán kétujjnyi vastagra nyújtjuk, és 5 cm átmérőjű pogácsavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát újból összegyúrjuk, és azt is kiszúrjuk. A pogácsák közepébe mélyedést nyomunk, és megtöltjük a juhtúrós töltelékkel. Lisztezett tepsibe rakjuk, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép pirosra sütjük.

Kiváló sör- és borkorcsolya.

Raffaello

Elkészítési idő: 45 perc + érlelés

Hozzávalók:

- 35 dkg tejpor • 30 dkg cukor
- 25 dkg margarin • 10 dkg mandula
- 25 dkg kókuszreszelék.

A cukrot 1 dl vízzel sűrű sziruppá főzzük, majd kihűtjük. A margarint eldolgozzuk a tejporral és a kókuszreszelék háromnegyed részével, majd fokozatosan hozzáadjuk a kihűlt szirupot. A masszából 2,5 cm-es golyócskákat formálunk, a közepükbe 1-1 szem mandulát nyomunk, majd meghempergetjük a megmaradt kókuszreszelékben. A golyókat tálcára rakjuk, fóliával letakarjuk, és fél napig a hűtőszekrényben érleljük.

Ugyanolyan finom, mint az igazi.

jó tudni!

A különféle tésztákból készült süteményeket külön csomagolva tároljuk.

Habkarika

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 30 dkg cukor • 6 tojásfehérje
- 10 dkg főzőcsokoládé
- 1 csomag vanillincukor.

A cukrot kevés vízzel meglocsolva addig főzzük, amíg hólyagosodni kezd. A tűzről levéve, hozzákeverjük a vanillincukrot, és az előre felvert, egy evőkanál cukorral elkevert tojáshabot. Habverővel kihűlésig verjük, azután nyomózsákba töltjük, és csillagcsővel 4 cm átmérőjű karikákat nyomunk vajjal megkent sütőlapra. Meleg sütőbe toljuk, és gyenge tűznél keményre szárítjuk. A kihűlt karikák egyik oldalát gőz fölött megolvasztott csokoládéba mártjuk, és megszárítjuk.

Feketekávéhoz kínáljuk.

Mogyorós kifli

Elkészítési idő: 75 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • 2 dkg reszelt csokoládé
- 20 dkg vaj • fél csomag sütőpor
- 5 dkg cukor • fél csomag vanillincukor
- 4 tojássárgája.

A töltelékhez: 20 dkg mogyoró

- 20 dkg porcukor • 4 tojásfehérje
- 2 dkg reszelt csokoládé.

A tojássárgákat habosra kikeverjük a vajjal, 5 dkg cukorral és a vanillincukorral, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, és a reszelt csokoládét. A tésztát jól kidolgozzuk, majd lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk. Hét cm-es háromszögekre vágjuk, a töltelékkel megtöltjük, majd kifli formára sodorjuk. Lisztezett tepsibe rakjuk, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Vaníliás szórócukorral meghintve kínáljuk.

A töltelék készítése: a keményre felvert tojásfehérjét óvatosan összekeverjük az aprított mogyoróval, a porcukorral és a reszelt csokoládéval.

Mézes dominó

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • 15 dkg cukor
- 3 evőkanál méz • 5 dkg csokoládé
- 2 tojás • fél csomag sütőpor
- 15 dkg cukormáz.

A cukrot habosra keverjük a tojással, majd hozzáadjuk a langyosra melegített mézet, a lereszelt csokoládé felét, és a sütőporral elkevert lisztet. A jól kidolgozott tésztát lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, majd a nyújtófára feltekerjük, és lisztezett sütőlapra terítjük. Előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük. A kihűlt tésztát bevonjuk a cukormázzal, majd ha a máz megdermedt, dominó méretű darabokra vágjuk. A megmaradt csokoládét megolvasztjuk, és gyufaszállal dominó-jeleket rajzolunk a lapocskákra.

A cukormáz készítése: 15 dkg cukrot egy-két evőkanál vízzel hólyagosra főzünk, majd hideg lapra öntjük, és széles pengéjű késsel jól eldolgozzuk. Amíg meleg, könnyen kenhető.

jó tudni!

A tepsibe fektessünk sütőpapírt, hogy a tészta ne ragadjon le sütés közben.

Csíkos keksz-desszert

Elkészítési idő: 60 perc + érlelés

Hozzávalók:

- 40 dkg édes omlós keksz
- 5 dl tej • 5 dkg kókuszreszelék
- 25 dkg cukor • 1 csomag vanillincukor
- 1,5 dl feketekávé • 25 dkg margarin
- 2 kiskanál kakaópor • 10 dkg liszt.

A lisztet összekeverjük a cukorral és a kakaóporral, majd hozzáadjuk a tejet és a feketekávét. Egy lábosban, kevergetve, gyenge tűzön sűrűre főzzük. A tűzről levéve, hozzákeverjük a margarint, és hagyjuk kihűlni. A kekszet darabonként megkenjük a kihűlt krémmel, és hengerré összetapasztjuk. A megmaradt krémmel bekenjük a hengert, és megforgatjuk a vanillincukorral elkevert kókuszreszelékben.

Folpack fóliába csomagoljuk, és egy napig a hűtőszekrényben érleljük. Másnap ferdén vágva felszelteljük, hogy szép, csíkos szeleteket kapjunk.

Túrós patkó

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • kevés só
- 20 dkg vaj • vaníliás szórócukor
- 10 dkg lekvár • fél csomag sütőpor
- 20 dkg túró.

A sütőporral elkevert lisztet jól összedolgozzuk a vajjal, a turóval és kevés sóval. Lisztezett deszkán 3 mm vékonyra nyújtjuk, és 7×7 cm-es háromszögekre vágjuk. A lapocskákat lekvárral megkenjük, feltekerjük, és patkó alakban meghajlítjuk. Lisztezett sütőlapra helyezzük, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél szép sárgára sütjük. Még melegen vaníliás szórócukorral meghintjük.

Finom teasütemény, beszélgetéshez, tévézéshez való finomság.

Küküllő-menti mézespogácsa

Elkészítési idő: 60 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 70 dkg liszt • 40 dkg méz • 14 dkg porcukor
- 1 egész tojás • 12 dkg vaj • 3 tojássárgája • ánizs
- 3 kiskanál rum • 12 dkg darált dió
- 5 dkg cukrozott narancshéj • 1,5 dkg szalalkáli
- 1 kiskanál őrölt fahéj • őrölt szegfűszeg.

A mézhez fél dl forró vizet adunk, és teljes feloldódásig keverjük. Összedolgozzuk a megpuhított vajat, a cukrot, a tojássárgáját, és habosra kikeverjük. Apránként hozzáadjuk a diót, a tojást, a fűszereket, a rumot, a narancshéjat, a lisztet és a mézszirupot. Összedolgozzuk, majd hozzáadjuk a szalalkálit. Közepesen kemény tésztát gyúrunk, majd letakarva fél napig pihentetjük. Azután újra összegyúrjuk, ujjnyi vastagra nyújtjuk, és pogácsavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát újra összegyúrjuk, és azt is kiszúrjuk. A pogácsákat lisztezett sütőlapra rakjuk, a tetejüket tojással megkenjük, majd előmelegített sütőbe toljuk, és közepesnél valamivel erősebb tűznél kisütjük.

jó tudni!

A mézes tésztákat hagyjuk 2 napig szabadon állni sütés után, hogy egy kis nedvességet szívhassanak magukba, utána csomagoljuk be a tároláshoz.

Falusi pogácsa

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt • 10 dkg zsír • 1 dl tejföl
- 25 dkg durvára darabolt tepertő
- 25 dkg főtt • áttört krumpli
- 1 csomag sütőpor • őrölt bors • só
- 1 tojás.

A hozzávalókból tésztát gyúrunk, lisztezett deszkán hatszor nyújtjuk és hajtogatjuk, majd 3 cm vastagra nyújtjuk, és 4 cm-es pogácsavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát összetapasztjuk (nem gyúrjuk!), és szintén kiszúrjuk. A pogácsákat lisztezett tepsibe rakjuk, tetejüket kockásan bevagdossuk, tojással megkenjük, majd előmelegített sütőben, közepesnél kissé erősebb tűznél szép barnára sütjük.

Sajtos burgonyafánkocskák

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt • 1 csomag sütőpor
- 20 dkg főtt • reszelt burgonya
- 15 dkg reszelt sajt • 10 dkg vaj
- a sütéshez olaj.

A lereszelt főtt burgonyát összegyúrjuk 10 dkg reszelt sajttal, a sütőporral elkevert liszttel, a vajjal és kevés sóval. A jól kidolgozott tésztát lisztezett deszkán 6 mm vékonyra nyújtjuk, majd 4 cm-es kerek tésztavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát újból összegyúrjuk, és szintén kiszúrjuk. A korongokat bő, forró olajban kisütjük, lecsöpögtetjük, majd még melegen meghintjük a maradék reszelt sajttal.

Mézes rudacskák

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 75 dkg liszt • 35 dkg méz
- 20 dkg cukor • 1,2 dl tej
- 1 csomag sütőpor
- 1 kiskanál ánizsmag.

A tejet langyosra melegítjük, majd feloldjuk benne a cukrot és a mézet. Ízesítjük az ánizzsal, majd összedolgozzuk a sütőporral elkevert liszttel, és simára gyúrjuk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, és kisujjnyi rudacskákat formálunk belőle. Sütőpapírral borított sütőlapra rakjuk, a tetejüket tojásfehérjével megkenjük. Előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél mintegy 15 percig sütjük.

Különösen finom teasütemény.

Sajtos borzas golyók

Elkészítési idő: 40 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 40 dkg krémsajt • 20 dkg sós keksz
- 15 dkg reszelt sajt • 10 dkg sós pisztácia.

A krémsajtot összedolgozzuk annyi darált keksszel, hogy gyúrható legyen. A masszából 3 cm-es golyócskákat formálunk, és mindegyiknek a közepébe belenyomunk egy szem pisztáciamagot. A golyókat egyenként megvizezzük, és meghempergetjük a reszelt sajtban. Mignonpapírba rakjuk, sütőlapra helyezzük, és fél percre nagyon forró sütőbe toljuk, hogy a sajt egy kicsit megolvadjon. Egy-két órára a hűtőszekrénybe tesszük, ezalatt a kekszpor átveszi a nedvességet, és megpuhul.

Süni

Elkészítési idő: 45 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 25 dkg gesztenyemassza
- 10 dkg háztartási keksz
- 10 dkg tortabevonó
- 5 dkg mandula • meggybefőtt.

A gesztenyemasszát összedolgozzuk a ledarált kekkszel, a masszából vizes kézzel 3 cm-es gombócokat formálunk, és mindegyiknek a közepébe belenyomunk egy szem kimagozott meggyet. A meghámozott mandulát vékony csíkokra vágjuk. A csokoládét gőz fölött megolvasztjuk, és egy evőkanál vízzel elkeverjük. A gombóckákat megmártjuk a csokoládéban, s amikor a máz még puha, a mandulacsíkokkal megtűzdeljük (ezek lesznek a süni „tüskéi"). A kész süniket migonpapírba rakjuk, és 1–2 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

Igazán finom, mutatós desszertkülönlegesség.

Mézes csillag

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 25 dkg méz • 20 dkg liszt
- 10 dkg cukor • 2 dkg vaj
- 2 tojás • fél mokkáskanál őrölt fahéj
- 2 dkg mogyoró • fél csomag sütőpor.

A sütőporral elkevert lisztet alaposan összedolgozzuk az olvasztott vajjal, a langyos mézzel, a tojással, a cukorral és a fahéjjal. Lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, majd 4 cm-es, csillag alakú tésztavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát újra összegyúrjuk, és azt is kiszúrjuk. A csillagokat lisztezett sütőlapra rakjuk, tetejüket tojással megkenjük, és kristálycukorral, aprított mogyoróval megszórjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél szép sárgára sütjük.

Teához, feketekávéhoz egyaránt való.

Kekszbomba

Elkészítési idő: 60 perc + hűtés

Hozzávalók:

- 25 dkg édes háztartási keksz
- 25 dkg cukor • fél rúd vanília
- 25 dkg durvára aprított dió
- 2 dkg kakaópor • tejszínhab
- 20 dkg vaj.

A kakaót összekeverjük 20 dkg cukorral, és 2 dl vízben felfőzzük a vaníliarúddal együtt. A kekszet ledaráljuk, leforrázzuk a kakaós sziruppal, majd hagyjuk kihűlni. Az aprított diót a maradék cukorral együtt megpirítjuk, vajazott tányérra öntjük, majd ha kihűlt, mozsárban megtörjük. A vajat habosra keverjük, majd hozzáadjuk a kekszet meg a grillázst, és jól összedolgozzuk.

Mignonpapírba kis bombákat formálunk a masszából, és pár órára a hűtőszekrénybe tesszük. Tejszínhabbal díszítve kínáljuk.

jó tudni!

A kinyomós kekszek készítéséhez használjunk csillagcsöves nyomózsákot, vagy díszes betétekkel ellátott, húsdarálóra szerelhető betéteket.

Darázsfészek

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 15 dkg méz • 12 dkg mandula
- 3 tojásfehérje • 10 dkg dió • 3 dkg mazsola.

A keményre felvert tojásfehérjéhez állandó verés közben, vékony sugárban csurgatva hozzáadjuk a felmelegített mézet, majd óvatosan beleforgatjuk a ledarált diót és mandulát. Nyomózsákba töltjük, sütőpapírral borított sütőlapra spirális kúpokat nyomunk belőle. A tetejüket mazsolával díszítjük, majd a sütőlapot előmelegített sütőbe toljuk. Mérsékelt tűznél szárítjuk-sütjük.

Finom csemege.

Ildikó keksz

Elkészítési idő: 40 perc + 4 óra pihentetés

Hozzávalók:

- 20 dkg margarin • 20 dkg porcukor
- 2 tojás • reszelt citromhéj
- 1 csomag vanillin cukor
- 50 dkg liszt • fél dkg sütőpor
- 2 evőkanál kakaó.

Jól összedolgozzuk a margarint, a porcukrot, a tojásokat, a sütőport, a vanillin cukrot, a citromhéjat és a lisztet. A tésztának könnyen gyúrhatónak kell lennie. A masszát kettéosztjuk, és egyikbe beledolgozzuk a kakaót. Vékonyra nyújtjuk mindkét tésztát, majd egymásra helyezzük úgy, hogy a kakaós legyen alul. Felcsavarjuk, mint a kalácsot, és a rudat a hűtőbe tesszük pihentetni 4 órára. Végül szeleteljük, és világosra sütjük.

Fütty

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • fél citrom reszelt héja
- 15 dkg vaj • fél csomag sütőpor
- 1 evőkanál tej • 20 dkg méz
- 2 tojássárgája • ánizsmag • 1 egész tojás.

A vajat belemorzsoljuk a sütőporral elkevert lisztbe, hozzáadjuk a felmelegített mézet és a többi hozzávalót. Jól összegyúrjuk, majd letakarva egy óráig pihentetjük. Azután lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, és különböző formákkal kiszúrjuk. A maradék tésztát újra összegyúrjuk, és azt is kiszúrjuk. A lapocskákat lisztezett sütőlapra rakjuk, a tetejüket tojással megkenjük, és ánizsmaggal megszórjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél kisütjük.

Igen finom teasütemény.

Mézes rozspogácsa

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 70 dkg rozsliszt • őrölt fahéj • őrölt bors • 1 dl méz
- 3 tojás • őrölt szegfűszeg • fél csomag sütőpor.

Egy tálban jól elkeverjük a lisztet a felmelegített mézzel, majd hozzáadjuk a felvert tojásokat, a fűszereket, és legvégül a kevés liszttel elkevert sütőport. Jól kidolgozzuk a tésztát, majd lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, és 4 cm-es pogácsavágóval kiszúrjuk. A maradék tésztát újra összegyúrjuk, és azt is kiszúrjuk. A pogácsákat lisztezett sütőlapra rakjuk, és a tetejüket tojásfehérjével megkenjük. Forró sütőbe toljuk, és a közepesnél valamivel erősebb tűznél kisütjük.

Gazdag mignon

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 48 dkg liszt • 45 dkg méz
- 6 dkg dió • 4 tojás • 2 dkg mazsola
- 3 dkg mogyoró • 2 dkg mandula
- 1 csomag sütőpor • 10 dkg tortabevonó.

A forró mézet 2 tojással és a fele liszttel jól elkeverjük, majd hozzáadjuk a durvára aprított diót, mogyorót és mandulát, valamint a megmosott mazsolát. Kihűlésig keverjük, majd apránként beledolgozzuk a maradék, sütőporral elkevert lisztet. Végül óvatosan belekeverjük a két tojásfehérjéből vert kemény habot. Vajjal megkent, lisztezett mignon-formákba töltjük a masszát, sütőlapra tesszük, és közepesen meleg sütőben, óvatosan megsütjük. Ha kihűlt, a süteményeket kivesszük a formákból, és gőz fölött megolvasztott csokoládéval bevonjuk.

Igen ízletes desszert.

Gödöllői csók

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 1 kg liszt • 4 tojássárgája
- 1 csomag sütőpor • őrölt fahéj
- 5 dl méz • fél citrom reszelt héja
- 2 dkg mandula.

A lisztet elkeverjük a felforrósított mézzel, és egy napig meleg helyen pihentetjük. Másnap kissé felmelegítve gyúró deszkára tesszük, és összegyúrjuk a tojássárgákkal, a citromhéjjal és a fahéjjal. Addig gyúrjuk, amikor már nem ragad a tészta a kezünkhöz. Végül beledolgozzuk a kevés liszttel elkevert sütőport, kinyújtjuk, és diónyi darabkákat vágunk belőle. Tenyérrel gombócokat formálunk, lisztezett sütőlapra rakjuk, majd tojással megkenjük. Mindegyik gombóc tetejére egy szem mandulát teszünk, majd előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

Egyszerű mézes aprósüti

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 1 evőkanál porcukor
- 2 dl méz • fél csomag sütőpor
- 2 tojás.

A lisztet elkeverjük a felmelegített mézzel, a tojással, a porcukorral, és végül a kevés liszttel összekevert sütőporral. A tésztát jól kidolgozzuk, majd meleg helyen, letakarva egy óráig pihentetjük. Azután lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk, és különböző formákkal kiszúrjuk. A maradék tésztát újra összegyúrjuk, és azt is kiszúrjuk. A tésztalapocskákat lisztezett sütőlapra rakjuk, a tetejüket tojással megkenjük, előmelegített sütőbe toljuk, és közepes tűznél kisütjük.

jó tudni!

A karácsonyi mézeskalács-házikót díszíthetjük finom aprósütményekkel, csókokkal, bonbonokkal. Csak fantáziánk szabhat határt a gyerekek és magunk örömére, saját kezünkkel készített meseház és környezete díszítésének. A belülről kivilágított házikó még ünnepélyesebb, mutatósabb.

Mandulás csigácska

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók:

- 10 dkg darált és 2 dkg egész mandula
- 6 tojásfehérje • 20 dkg porcukor
- 10 dkg liszt • fél csomag vanillincukor
- 20 dkg méz.

A tojásfehérjét a porcukorral kemény habbá verjük. Fokozatosan hozzáadjuk a mézet, a darált mandulát, és beledolgozzuk a lisztet. Lágy masszát készítünk belőle, nyomózsákba töltjük, és sütőpapírral borított sütőlapra kis csigákat nyomunk. A csigák tetejét mandulaszemekkel díszítjük. Előmelegített sütőbe toljuk, és mérsékelt tűznél megsütjük.

Vaníliás porcukorral meghintve kínáljuk.

Apróságok a nagyvilágból

Skót karácsonyi sütemény

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 12,5 dkg liszt • 12,5 dkg vaj
- 5 dkg étkezési keményítő • 5 dkg finom cukor.

Átszitáljuk a lisztet, és összevegyítjük az étkezési keményítővel. Hozzáadjuk a cukrot, és a kis vajdarabkákat. Jól összedolgozzuk, majd lisztezett deszkára téve megszórjuk kevéske keményítővel, és finoman átgyúrjuk. Kinyújtjuk 20 cm átmérőjű kerek formára, és kizsírozott sütőlapra fektetjük. Sugarasan megszurkáljuk tetejét villával, majd 10 szeletre vágjuk tortaszerűen. Közepesen előmelegített sütőben 35 perc alatt aranysárgára sütjük, majd még 10 percig pihentetjük.

Mandularopogós

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók:

- 12,5 dkg őrölt mandula • 12,5 dkg finom cukor
- 2-3 csepp mandula aroma
- 2 tojásfehérje • a díszítéshez mandulaforgács.

Keményre verjük a tojásfehérjét, majd hozzáadjuk az őrölt mandulát, a cukrot, és az aromát. A tepsit bevonjuk sütőpapírral, majd a masszából nyomózsák segítségével kis adagokban csókokat nyomunk rá. Mindegyik csók közepébe mandulaforgácsot halmozunk, majd előmelegített sütőben 25 perc alatt aranybarnára sütjük. Rácsra szedjük, és hagyjuk kihűlni.

Diós-csokoládés rombuszok

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg porcukor • 20 dkg liszt
- 5 dkg darált dió • 5 dkg mazsola
- 5 dkg eltett cukrozott citromhéj
- 5 dkg csokoládé • 20 dkg étcsokoládé
- 15 dkg vaj • 4 tojás.

Finomra aprítjuk a cukrozott citromhéjat és a csokoládét, a mazsolát forró vízbe áztatjuk, majd leszűrjük. A tojások sárgáját 10 dkg porcukorral habosra kavarjuk, a fehérjét a megmaradt cukorral kemény habbá verjük.
Lazán összevegyítjük a habot a cukros tojássárgájával, majd hozzáadjuk az átszitált lisztet. Végül belekeverjük a mazsolát, a cukrozott citromhéjat, a diót, és a csokoládét. A tepsit kibéleljük sütőpapírral, majd beleöntjük a masszát. Közepesen előmelegített sütőben fél óráig sütjük. Elkészítjük közben a csokoládémázat: vízgőz fölött felolvasztjuk az étcsokoládét, hozzákeverjük a vajat, simára dolgozzuk, és kihűtjük. Az elkészült süteményt kivesszük a sütőből, kihűtjük, majd bevonjuk a csokoládémázzal. Tálalás előtt forró késsel apró rombuszokat vágunk belőle.

Forró fahéjas golyók

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 8 dkg cukor
- 8 dkg vaj • fél citrom lereszelt héja
- 4 tojás • csipetnyi só • 1 kiskanál sütőpor
- 15 dkg szórócukor
- 2 kiskanál fahéj • olaj a sütéshez.

Habosra kavarjuk a cukrot a vajjal, majd hozzáadjuk a reszelt citromhéjat, a sót és egyenként a tojásokat. Az átszitált lisztet összevegyítjük a sütőporral, majd lazán a fenti keverékbe adagoljuk. Mélyebb serpenyőben jól felforrósítjuk az olajat, majd a massából két lisztezett kiskanál segítségével kis golyókat formázunk, és kisütjük. Nem teszünk egyszerre túl sok golyót az olajba, mert lehűti azt. Az aranysarga golyókat kiszedjük, leitatjuk róluk a fölösleges olajat, és tálra rendezzük. A szurocukrot elkeverjük a fahéjjal, és megszórjuk vele a forró golyócskakat.

Madeleines

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 12,5 dkg liszt • 12,5 dkg finom cukor
- 1 kiskanál sütőpor • 12,5 dkg vaj
- 3 tojás • csipetnyi só • pár csepp narancs aroma
- 5 dkg őrölt mandula • 2-3 csepp vanília aroma.

Átszitáljuk a lisztet, majd összekeverjük a sütőporral és a cukorral. A vajat langyosra olvasztjuk, de nem forraljuk fel. A felvert tojásokat a liszthez vegyítjük, hozzáadjuk a kihűlt vajat, a sót, az őrölt mandulát, és az aromákat. Lefedjük, és pihenni tesszük a hűtőbe legalább egy órára. Kivajazzuk a kis kagylóformákat, vagy ha nincs, az apró pástétomformákat, és megtöltjük a fenti masszával. Jól előmelegített sütőben, 200 °C-on, 15 perc alatt megsütjük, majd a formából óvatosan kivéve kihűtjük.

jó tudni!

Csak a teljesen kihűlt aprósüteményt lehet szépen bevonni különböző mázakkal.

Portugál kávésütemény

Elkészítési idő: 80 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 4 tojás • 2 kiskanál élesztőpor
- 1 kiskanál cukor • 3 evőkanál tej
- 1 kiskanál só • porcukor ízlés szerint
- 3 evőkanál konyak • olaj a sütéshez.

Meglangyosítjuk a tejet, megcukrozzuk, majd felfuttatjuk benne az élesztőt. A lisztet átszitáljuk, megsózzuk, majd közepébe kis mélyedést készítünk. Beletöltjük a tejes élesztőt, a konyakot és a felvert tojásokat, és sima, rugalmas tésztává dolgozzuk. Öt percig dagasztjuk, verjük, majd lefedjük, és kétszeresére kelesztjük, 2 óra alatt. Lisztezett deszkán 5 mm vastagságúra nyújtjuk, majd 10 cm hosszú és ujjnyi vastag csíkokra vágjuk. Lazán „megkötjük", mintha kötelet csomóznánk, majd a jól felhevített olajban aranysárgára sütjük. Lyukas kiszedő kanállal kiemeljük az olajból, és leitatjuk. Megszórjuk porcukorral, és melegen kínáljuk a kávé mellé.

Dán csillagok

Elkészítési idő: 80 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 20 dkg vaj • 10 dkg porcukor
- 8 dkg őrölt mandula • 1 mokkáskanál őrölt szegfűszeg
- 1 mokkáskanál fahéj • 1 mokkáskanál őrölt kardamon
- 10 dkg baracklekvár • porcukor a szóráshoz.

A lisztet átszitáljuk, majd hozzáadjuk a feldarabolt vajat, a porcukrot, a mandulát, és a fűszereket. Hideg helyen gyorsan összedolgozzuk a masszát, majd lefedve 1 éjszakán át hűtőben pihentetjük. Lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk a tésztát, csillagformával kiszúrjuk, majd sütőpapírral fedett tepsibe fektetjük. Közepesen előmelegített sütőben 15 perc alatt aranybarnára sütjük. A csillagokat kettesével baracklekvárral összeragasztjuk, majd meghintjük porcukorral. A megmaradt lekvárt nyomózsákból a csillagokra csepegtetjük.

Zebra

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 25 dkg vaj • 20 dkg finomcukor • csipetnyi só
- 25 dkg liszt • 10 dkg étkezési keményítő
- 4 tojássárgája • fél csomag sütőpor • 2 evőkanál rum
- 4 evőkanál kakaó • 2 evőkanál kristálycukor.

Habosra kavarjuk a szobahőmérsékletű vajat a cukorral és a sóval, majd egyenként belekeverjük a tojássárgákat is. Átszitáljuk a lisztet, és összevegyítjük a keményítővel meg a sütőporral. Hozzáöntjük a vajas keverékhez, és simára dolgozzuk. Kettéosztjuk a masszát, egyik feléhez hozzáadjuk a rumot, másikhoz az átszitált kakaóport. Mindkettőt letérítjük, és a hűtőben pihentetjük legalább egy óráig. Lisztezett deszkán külön-külön nagyon vékonyra kinyújtjuk a világos és sötét tésztát, majd mindkettőt félbevágjuk. Váltakoztatva egymásra rétegezzük a kétféle masszát, így lesz zebracsíkos. Jól egymásra nyomkodjuk, és keskeny csíkokra szeleteljük. Megszórjuk kristálycukorral, és azt is finoman belenyomkodjuk a tésztába. Vajjal megkent sütőlapra rendezzük, és 20 perc alatt, 180 °C- on megsütjük.

Édes, ropogós labdacsok

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg liszt • 2 kiskanál sütőpor
- 1 kiskanál reszelt narancshéj • 6 dkg vaj
- 6 dkg cukor • 10 dkg apró mazsola • 1 tojás
- 0,5 dl naracslé • szórócukor.

Átszitáljuk a lisztet, és összekeverjük a sütőporral. Hozzáadjuk a felolvasztott vajat és a reszelt narancshéjat, majd beleadagoljuk a cukrot, mazsolát, tojást, és narancslevet. Kézi gép segítségével erősen összedolgozzuk. A sütőlapot bevonjuk papírral, majd kanállal kis labdacsokat szaggatunk rá a masszából, és meghintjük szórócukorral. Jól felforrósított sütőbe nyomjuk, és 20 perc alatt aranybarnára sütjük. Tálalhatjuk hidegen is, és melegen is.

Amaretti

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 2 tojásfehérje • 12,5 dkg őrölt mandula
- 25 dkg cukor • 1 kiskanál keserűmandula likőr
- 1 tojásfehérje • hámozott, felezett mandula a díszítéshez.

A tojásfehérjét kemény habbá verjük. Fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, a mandulát, a likőrt, és gépi habverő segítségével egynemű masszává verjük. A tepsit bevonjuk sütőpapírral, és habzsákból rányomjuk a mandulás csókokat. Kissé lelapítjuk, közepébe mandulaszemeket teszünk, majd mindegyiket lekenjük finoman a felvert tojássárgájával. Közepesen előmelegített sütőbe tesszük, és 20 perc alatt megsütjük. Rácsra szedjük, és kihűtjük.

Citromos szeletkék

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 1 tojás • 12 dkg őrölt mandula
- 5 dkg eltett cukrozott citromhéj • fél citrom reszelt héja
- 1 citrom leve • 32 dkg porcukor.

Egy nagyobb tálban jól összekeverjük az őrölt mandulát a cukrozott citromhéjjal, a reszelt citromhéjjal, 8 dkg porcukorral, és a tojással. A tepsit bevonjuk sütőpapírral, és a masszát másfél centi vastagságban ráterítjük. Közepesen előmelegített sütőbe nyomjuk, és 20 percig sütjük. Közben elkészítjük a mázat: átszitáljuk a megmaradt porcukrot, és a citrom levével habosra keverjük. Kivesszük a tepsit a sütőből, kissé hűlni hagyjuk, majd a tésztát apró szeletkékre vágjuk. Megkenjük a fenti citromos mázzal, és megvárjuk, míg a máz a tetején jól megkeményedik.

Velencei csokicsók

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók:

- 20 dkg finom cukor • 25 dkg őrölt mandula
- 12,5 dkg durvára reszelt csokoládé • 4 tojásfehérje.

A tojásfehérjét jó kemény habbá verjük. Fokozatosan adagoljuk hozzá a cukrot, és közben is egyfolytában verjük. Hozzáadjuk az őrölt mandulát és a csokoládé darabkákat. A sütőlapot bevonjuk papírral, majd egy kanál segítségével a masszából csókokat szaggatunk rá. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra, és a csókokat 20 perc alatt megsütjük benne. Nem barnítjuk túl, mert íze keserűvé válhat. A sütőlapon hagyjuk kihűlni ezt az egyszerű-nagyszerű finomságot. A csokicsók akkor igazán sikeres, ha kívül ropogós, belül omlós marad.

Áfonyás tallér

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt • 13 dkg porcukor • csipetnyi só
- 1 csomag vanillincukor • fél citrom reszelt héja
- 33 dkg hideg vaj • 1 tojás sárgája • mandulaforgács
- 25 dkg átpasszírozott vörös áfonya.

A lisztet átszitáljuk, majd hozzáadjuk a porcukrot, a sót, a citromhéjat, a vanillincukrot és a feldarabolt vajat. Kezünkkel jól összedolgozzuk, majd lefedve 2 órán keresztül a hűtőben pihentetjük. Ezután gyorsan átgyúrjuk, és 3 részre osztjuk. Kinyújtjuk és 2,5 cm átmérőjű tallérokat formázunk a masszából. Tetejüket bekenjük felvert tojássárgájával, és belemártogatjuk a mandulaforgácsba. Minden tallér tetejére 1 mokkáskanálnyi áfonya szószt teszünk, majd közepesen előmelegített sütőben negyed óra alatt aranysárgára sütjük.

Pisztáciás tallérok

Elkészítési idő: 80 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 15 dkg cukor • fél csomag sütőpor
- 12,5 dkg vaj • 1 tojássárgája
- 1 mokkáskanál reszelt narancshéj • 6 dkg tejföl
- 8 dkg durvára vágott pisztácia • 5 dkg porcukor.

Az átszitált liszthez hozzákeverjük a sütőport, a cukrot és a narancshéjat, majd hozzáadjuk a feldarabolt vajat. Belekeverjük a tojássárgáját és a tejfölt, és gyorsan sima tésztává dolgozzuk. Cipó alakúra formázzuk, majd lefedve 2 órán keresztül a hűtőben pihentetjük. Lisztezett deszkán 3 mm vékonyra nyújtjuk a masszát, majd 6 cm átmérőjű korongokat szúrunk ki belőle. Megszórjuk vágott pisztáciával, kissé belenyomkodjuk a tésztába, majd a korongokat kivajazott tepsibe tesszük. Előmelegített sütőben, közepes hőfokon 20 perc alatt aranysárgára sütjük. Kivesszük, és még forrón megszórjuk porcukorral.

Gyömbéres teasütemény

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Hozzávalók:

- 30 dkg liszt • 6 egész eltett gyömbér
- 12,5 dkg cukor • 15 dkg margarin • 1 tojás
- 1 mokkáskanál őrölt gyömbér • csipetnyi só
- 1 tojássárgája.

Három darab gyömbért egészen finoman felaprítunk, a másik hármat vékonyan felszeleteljük. Összekeverjük a margarint a cukorral, a tojással, a sóval, és a felaprított illetve a porított gyömbérrel. Átszitáljuk a lisztet, és a fenti masszához adagoljuk. Sima tésztává gyúrjuk, cipó alakúra formázzuk, és a hűtőbe tesszük pihenni 2 órára. Kettéosztjuk a masszát, és lisztezett deszkán 5 mm vékonyra nyújtjuk mindkettőt. Széles lapocskákat vágunk belőlük (6 × 4cm), és a sütőlapra feltetjük. A tojássárgáját felverjük kevés vízzel, a lapocskákat beecseteljük vele, és tetejüket megrakjuk a vékonyra szelt gyömbérrel. A sütőt jól előmelegítjük, és a szeleteket 15 perc alatt átsütjük. A sütő rácsán hagyjuk kihűlni.

Készen kapható speciális alapanyagok és díszítőelemek

Csokoládédara
Díszítésre használjuk, csokoládéreszelék helyett. Valójában azonos méretű, hosszúkás granulátum, a szemcsék kb. 1 mm vastagok és 3–4 mm hosszúak, végük kerekített. Felületük szép fényes.

Cukordrazsé
Díszítésre használjuk. Formája hasonló a csokoládédarához, de van kerek is: ez a cukorgyöngy. Különböző színekben kapható, és van színes keverék is. Az egyik legdrágább díszítőanyag.

Cukormáz
Díszítő bevonásra használjuk, azonkívül megvédi a tortát a kiszáradástól. Különböző színű és ízű bevonók kaphatók. Szintén drága, de – ellentétben a darával és a gyönggyel – magunk is előállíthatjuk.

Öntetek
Díszítésül és ízesítőül egyaránt használatosak. Sokféle színben és ízben kaphatók. Ezek is meglehetősen drágák, de magunk is elkészíthetjük.

Grillázs
Adalékanyagként és díszítésül egyaránt szolgál. A grillázs nem más, mint karamellbe ágyazott nemes olajtartalmú magok (dió, mogyoró, mandula, esetleg napraforgó) vagdaléka. Kemény és félkemény változatban, táblában vagy kis darabokban kapható. Ennek ára már megfizethető, de szintén otthon is elkészíthetjük.

Ehető díszítőelemek
Ezek a marcipándíszek mindenféle színben és alakban készen is kaphatók: virágok, emberi és állatfigurák, betűk stb. Cukrászüzemben rendelhetünk egyéni, az alkalomra készített marcipándíszeket is – véleményünk szerint ez a legjobb megoldás.

Szokás ezeket a díszeket (különösen, ha fontos és nevezetes alkalomra készülnek) emlékként megőrizni: száraz, meleg helyen romlásmentesen keményre száradnak, és ebben az állapotban évekig eltarthatók.

Egyéb díszítőelemek
A csak díszítésül szolgáló, nem ehető kellékek megszámlálhatatlan választéka áll ma már rendelkezésünkre. Bár kis leleménnyel magunk is készíthetünk ilyeneket, mégis inkább vásárolni érdemes.

Ezek közül valóban nélkülözhetetlenek a papírból készült torta- és mignonalátétek. Szögletes és kerek, színes és fehér, különböző (csipke)mintájú alátétek kaphatók akár papírboltban is. Mindenképpen a torta formájához illeszkedő, és a tortánál nagyobb átmérőjű alátétet vásároljunk.

Nélkülözhető, de hatásos díszítőelemek a különböző színes műanyagból és/vagy fémfóliából készült virágok, pálmafák, tűzijátékot utánzó díszek stb.

A miniatűr szobapetárdákkal és az újragyulladó díszgyertyákkal persze vigyáznunk kell: különösen gyerekzsúrok alkalmával mindig legyen felnőtt vigyázó, mert tüzet okozhatnak. Ha ilyeneket használunk, készítsünk ki előre egy tálban vizet: ebben eloltathatjuk a makacsul újra meggyulladó gyertyát vagy a szobatűzijáték-petárdát. Kerti ünnepségre is vonatkozik ez.

Cukrászmesterség – otthon

Mielőtt bármibe is belekezdenénk, néhány szó a konyharendről:

Alapvető követelmény a konyha tisztasága. Takarítsuk ki a konyhát, mossuk fel a padlót. Minden felesleges eszközt távolítsunk el, illetve tegyünk félre, hogy a mozgást ne akadályozza.

Tanulmányozzuk át a receptet, és annak megfelelően készítsük kezünk ügyébe a szükséges eszközöket: edényeket, darálót, habverőt, habüstöt, keverőtálakat, konyhamérleget, gyúrótáblát, nyújtófát stb. legyen kéznél tiszta törlőruha, és hőálló védőkesztyű a forró sütő és a forró edények kezelésére.

Igen fontos a személyi higiénia: mosakodjunk be könyékig, mint a sebészek, hajunkat fedjük be. (Milyen szülinapi torta az, amelyet hajszálak „díszítenek"?) Kössünk derekunk elé tiszta kötényt – egyrészt ruhánkat védendő, másrészt, hogy alkalomadtán legyen mibe törölni a kezünket.

Tésztakészítés

A sütemények tésztáit – néhány kivételtől eltekintve – többnyire különböző krémekből állítjuk össze. Az esetek felében sütőpor sem szükséges, mert a tésztában levő tojáshab a sütőben megszilárdulva felfújva tartja a tésztát, illetve a hő hatására maga fúvódik fel. Hogy ez kielégítően megtörténjen, annak alapvető feltétele a tészta jó kidolgozása, ami alatt azt értjük, hogy az egyes alkotórészeket teljesen eloszlatva homogénné, azaz egyneművé keverjük. Az esetek többségében a tészta (krém) anyagába bedolgozott levegő mennyisége döntő fontosságú, ezért írjuk mindig, hogy „habosra kikeverjük". Ez már elvezet bennünket a cukrászművészet rejtelmeibe: némi tapasztalattal rájövünk, hogy a tojássárgáját cukorral vagy cukorral és vajjal legalább húsz percig, de inkább fél óráig kell intenzíven és egy irányban keverni. Keverés közben persze nem tapasztalunk habzást. A jól kikevert tojásos

krém, ha már sima (fénylő felületű, és a fakanál vagy a keverőlapát alatt nem csikorog, nem karcol az oldatlan cukor), a keverés megszűntével egy percen belül gyöngyözni kezd – ez jelzi, hogy elegendő levegőt kevertünk a krémbe.

Habkészítés

A fehérjéből vert hab egy másik eset. Ezt nem elég keverni, hanem igen intenzíven verni kell. (Gyakorlott háziasszony habverő híján akár villával is tud habot verni!) Mindig friss, és kellően behűtött tojásfehérjéből kell a habot felverni, így biztos az eredmény. Ugyanez vonatkozik a tejszínből vert habra is.

Ha a fehérjéből vagy tejszínből vert habhoz porcukrot is kell adni, tanácsos először önmagában felverni, majd a cukrot hozzáadva újból felverni, ezúttal teljesen keményre. A jól felvert hab nem esik ki a felfordított edényből, és a habverő is benne marad. (Nem örökre...)

Ha habot kell kevernünk krémhez, akkor mindig óvatosan kell elkeverni, hogy a felvert habot ne törjük össze, mert vegyítve már nem lehet újra felverni.

Bizonyos esetekben jó habot még a mindentudó konyhai robotgépekkel sem tudunk készíteni – ilyenkor marad a kézi verés.

Általában véve azt érdemes tudni, hogy minden hozzáadott anyag rontja a habképződést.

Érdekességként megemlítjük, hogy a habképződés jelenségével egy önálló fizikai ágazat, a habfizika foglalkozik.

Bevonó mázak készítése

Fehér cukormáz hideg úton

30 dkg átszitált porcukrot simára kikeverünk 2 tojásfehérjével és fél citrom levével. Langyos sütőben szárítva a bevont süteményeket, szép fényes lesz.

Fehér cukormáz meleg úton

30 dkg cukrot 1 dl vízzel leöntünk, és kis lángon addig főzzük, míg a belemártott és lecsurgatott lyukacsos habkanálra

fújva hólyagot nem vet. Főzés közben a cukor habját lehúzzuk.

A forró szirupot márványlapra öntjük, és széles, lapos késsel ide-oda forgatjuk (cukrásznyelven „táblázzuk"), míg átlátszatlan és kemény lesz. Ekkor vizes kézzel meggyúrjuk, és gőz fölött önthetővé olvasztjuk. Melegen öntjük a süteményre, és meleg késsel simítjuk. Szárítás és fényezés, mint a hideg máznál.

Színes cukormázak
Hideg vagy meleg cukormázból készítjük, élelmiszer-színezékkel, esetleg szörppel vagy meggylével.

Cukros csokoládémáz
20 dkg átszitált porcukrot elkeverünk 2 tojásfehérjével, majd 12 dkg olvasztott csokoládét öntve hozzá, gőz fölött simára keverjük.

Vajas csokoládémáz
12 dkg cukrot 10 dkg csokoládéval és 1 dl vízzel sűrűre főzünk. A tűzről levéve, simára keverjük. Ha kihűlt, diónyi vajat keverünk hozzá.

Olvasztott csokoládémáz
20 dkg gőz fölött megolvasztott tortabevonó csokoládéhoz egy kanál vajat keverünk.

Ezek a mázak jól használhatók minden torta és mignon bevonására. Mindazonáltal a legtöbb receptnél a mázak készítése adva van. Ha lehet, ragaszkodjunk az eredeti leírásokhoz, ám ha nincs időnk vagy türelmünk, a fent leírt mázak jól alkalmazhatók, és kevésbé befolyásolják az eredeti ízeket.

Tartalomjegyzék

Előszó 5

Akácvirágos mézes aprósütemény 38
Ali baba csókja 28
Alpesi teasütemény 42
Angolkeksz 16
Ánizsos rudacskák 48
Bankkártya 35
Barbi 30
Borsos kis perec 18
Borzas Kata 7
Búr bomba 21
Chilis sajtgombóckák 9
Csíkos keksz-desszert 54
Csokoládés csillag 32
Csokoládés makkocskák . 44
Darázsfészek 60
Diós csókocskák 25
Dominó 28
Egyszerű ánizsos aprósütemény 22
Egyszerű házi keksz 25
Egyszerű mézes aprósüti . 63
Falusi pogácsa 56
Fügeborzas 31
Fügés pogácsák 24
Füstölt hallal töltött sajtos tallér 17
Fűszeres borkorcsolya . . . 49
Fűszeres, sajtos ropogós kockák 13
Fütty 61
Gazdag mignon 62
Gödöllői csók 62
Gurábli 23
Gyűszűs pogácsa 22
Habkarika 52
Hagymás-szalonnás burgonyafánkocskák . . . 29
Huszárcsókocskák 20
Ikrek 50
Ildikó keksz 60
Ischler 36
Juhtúrós pogácsa 50
Juhtúróval töltött sajtos tallér 17
Juszuf csókja 36
Káposztával töltött krumplis kockák 21
Kapros sós keksz 12
Kekszbomba 59
Kókuszos patkó 44
Küküllő-menti mézespogácsa 55
Lakatosinas 24
Lakodalmas kifli 43
Lekváros krumplis pogácsa 26
Lekváros túrós patkó 37
Magvas csók 41
Mandulás csigácska 64
Mandulás teasütemény . . . 27
Marcipános tulipán 33

Mézes csigák 40
Mézes csillag 58
Mézes dominó 53
Mézes rozspogácsa 61
Mézes rudacskák 57
Mézes zabpehelygolyók ... 32
Mogyorós csillagok 38
Mogyorós kifli 52
Omlós kis perecek 41
Őszibarack 46
Papagájszem 30
Paprikás sós rudacskák .. 11
Párizsi kifli 45
Pármai sajtos koszorúk ... 47
Pikáns ropogós gömböcök 13
Pikáns sajtos szalmacsutkák 9
Pisztáciás korongok 40
Raffaello 51
Ragasztott teasütemény .. 7
Ráncos szoknya 20
Rumos csokoládé-golyócskák 27
Sajtos borzas golyók 57
Sajtos burgonya-fánkocskák 56
Sajtos krumpligolyók 23
Sajtos pofonok 15
Sajtos-paprikás vajas kocka 14
Sajtpuffancs 8
Sajttal töltött sörpogácsák 14
Sonkás vajas fánkocskák 8
Sonkás-sajtos krumplis pogácsák 19
Sós mákos süti 10
Stafétarudacskák 34
Süni 58
Szalámis pereckék 10
Szamócás kosárkák 39
Szerecsengolyók 33
Szerelmeslevélkék 42
Szezámmagos aprósütemény 46
Tepertős rudacskák 18
Töltött csokoládés patkó 34
Töltött sajtos tallér 16
Túrós patkó 54
Vajon sült körményes-paprikás sajtgolyók 19
Vaníliás kártya 49
Vaníliás vajaspogácsák ... 26
Vegyes ízű ropi-lapi 12
Vilmos-keksz 48

Apróságok a nagyvilágból 65

Készen kapható speciális alapanyagok és díszítőelemek 74

Cukrászmesterség – otthon 76

SOROZATUNK KÖTETEI:

A 100 LEGJOBB

- bárány- és birkaétel
- befőtt és lekvár
- egytálétel
- étel római tálban
- falusi étel
- francia recept
- gabona- és zöldségétel wokban
- gombás étel
- gyors étel
- gyümölcsös recept
- hagymaétel
- halétel
- karácsonyi recept
- karácsonyi süteemény
- karcsúsító fogás
- kenyérféle
- magyar étel
- mártás
- mediterrán recept
- mézes finomság
- olasz recept
- olcsó étel
- paprikás étel
- pástétom és előétel
- pizza és lepény
- recept erdei gyümölcsökből
- recept kirándulóknak
- recept szárnyasokból
- recept tejfélékből
- reformdesszert
- rizses étel
- skandináv recept
- süteemény
- tészta sülve-főve
- tojásétel
- torta
- ünnepi fogás
- vegetárius étek
- vendégváró falat
- zöldséges finomság

ISBN 963-9266-76-0
9 789639 266766 >
www.stbkonyvek.hu

STB KÖNYVEK