

**A Drótpostagalamb recepttára
145. könyv**



Karácsonyi receptkönyv 2001.

Tartalomjegyzék

| | |
|---|-----------|
| Karácsony | 7 |
| Levesek | 9 |
| Borleves 1. | 9 |
| Borleves 2. | 9 |
| Borleves 3. | 9 |
| Böjti bableves | 9 |
| Diós szárnyas-krémleves | 9 |
| Gombakrémleves..... | 10 |
| Halászlé | 10 |
| Halászlé alaplé | 10 |
| Hideg, meggyes burgonya-krémleves | 11 |
| Húsgombóclevés | 11 |
| Pulykaaprólék-leves | 12 |
| Sáfrányos gyöngytyúklevés daragaluskával | 12 |
| Sóskaleves malachússal | 12 |
| Tárkonyos hallevés | 13 |
| Tokajibor-krémleves | 13 |
| Újházi tyúkhúsleves | 13 |
| ♦ Velős gombóc (levesbetét) | 13 |
| Húsételek | 14 |
| Almával töltött fácán | 14 |
| Angol karácsonyi liba | 14 |
| Borjú pástétom | 14 |
| Filézett vagy egész pisztráng pirított mandulával..... | 15 |
| Gesztenyével töltött pulyka 1. | 15 |
| Gesztenyével töltött pulyka 2. | 15 |
| Gesztenyével töltött pulyka 3. | 15 |
| Gombás rakott borda | 16 |
| Hargitai sertésborda..... | 16 |
| Kakaspörkölt..... | 17 |
| Kanadai zöldfűszeres lazac..... | 17 |
| Karácsonyi lazac..... | 17 |
| Karácsonyi pisztráng 1. | 17 |
| Karácsonyi pisztráng 2. | 17 |
| Karácsonyi pulykasült..... | 18 |
| Karácsonyi töltött pulyka 1..... | 18 |
| Karácsonyi töltött pulyka 2..... | 19 |
| Karácsonyi töltött pulyka 3..... | 19 |
| Kicsontozott töltött pecsenyekacsa | 19 |
| Mandulás hal..... | 20 |
| Mazsolás csirke almaszósszal | 20 |
| Pescado al horno (sült hal asztúriai módra) | 20 |
| Pisztráng kékre főzve | 21 |
| Pisztráng vajon sütvé | 21 |
| Ponty lengyel mártással..... | 21 |
| Pulykamell-szeletek rokfortos körtével grillezve, sonkás brokkoli-csokorral | 21 |
| Sonkás pulykamell..... | 22 |
| Tiszai pityókás ponty..... | 22 |
| Tűzdelt őzgerinc párolva | 22 |
| Tűzdelt pulykamell, dióval töltött almával..... | 23 |
| Vadas pulykacomb..... | 23 |
| Vadpástétom rakott makarónival | 23 |
| Saláták | 24 |
| Amerikai karácsonyi ananászsaláta | 24 |
| Belga narancssaláta | 24 |

| | |
|--|-----------|
| Birsalma mustban..... | 24 |
| Karácsonyi kovászos uborka..... | 24 |
| Karácsonyi saláta | 24 |
| Karácsonyi saláta (mexikói) | 24 |
| Sárgadinnyedzsem citrommal..... | 25 |
| Ünnepi gyümölcssaláta | 25 |
| Édességek, sütemények | 26 |
| Adventi mákos/diós koszorú..... | 26 |
| Angol karácsonyi sütemény..... | 26 |
| Ánizsos szív | 26 |
| Barackos mandularúd..... | 26 |
| Baseli csemege | 27 |
| Bejglik | 27 |
| ♦ Diós-mákos bejgli 1. | 27 |
| ♦ Diós-mákos bejgli 2. | 27 |
| ♦ Diós-mákos bejgli 3.. | 28 |
| ♦ Karácsonyi bejgli Frank Júliától | 29 |
| ♦ Pozsonyi kifli és diós, mákos bejgli | 29 |
| Brownies | 30 |
| Burgenlandi koszorú | 30 |
| Citromos kókuszkarika | 30 |
| Cornflakes konfekt..... | 30 |
| Cukrok, cukorkák, fenyődíszek | 31 |
| ♦ Csokoládébomba | 31 |
| ♦ Csokoládé függeszték..... | 31 |
| ♦ Csokoládés karácsonyfadísz | 31 |
| ♦ Diós golyócskák..... | 31 |
| ♦ Karácsonyfadísz..... | 31 |
| ♦ Karácsonyfa-függelékek..... | 31 |
| ♦ Karácsonyi angyalka | 32 |
| ♦ Karácsonyi csillag | 32 |
| ♦ Karácsonyi hablánc | 32 |
| ♦ Likőrös cukorkák | 32 |
| ♦ Mézes | 33 |
| ♦ Mézes-bábos Karácsonyra | 33 |
| ♦ Mézes cukorkák..... | 33 |
| ♦ Mézes csillagok..... | 33 |
| ♦ Mézes golyócskák | 34 |
| ♦ Mézeskalács szívek | 34 |
| ♦ Mogyorós habkarikák | 34 |
| ♦ Nugát | 34 |
| ♦ Plébános mézeskalácsa..... | 34 |
| ♦ Pörkölt cukor | 35 |
| ♦ Rumos meggy..... | 35 |
| ♦ Zöld fenyő | 35 |
| Csillagos linzer | 36 |
| Csipkés habcsók..... | 36 |
| Csokoládépatience 1. | 36 |
| Csokoládépatience 2. | 36 |
| Csokoládés karamellszeletek | 36 |
| Csokoládés koszorúk..... | 37 |
| Diós linzer | 37 |
| Diós párnácskák..... | 37 |
| Fahéjas csillagocskák | 37 |
| Fehér püspökkenyér..... | 37 |
| Finn karácsonyi mézeskalács | 38 |
| Fűszeres mézeskalács | 38 |

| | |
|---|----|
| Gyümölcsdió | 38 |
| Gyümölcskenyerek..... | 38 |
| ♦ A bánáti gyümölcskenyér | 38 |
| ♦ Egyszerű gyümölcskenyér | 39 |
| ♦ Gyümölcskenyér szentestére | 39 |
| ♦ Karácsonyi gyümölcskenyér | 40 |
| Gyümölcsös habcsók | 40 |
| Hagyományos karácsonyi puding | 40 |
| Hideg, ünnepi (Karácsonyi) Nesselrode* szelet | 40 |
| Kalácsok | 41 |
| ♦ Görög karácsonyi kalács (Melomakaróni)..... | 41 |
| ♦ Hájas kalács | 41 |
| ♦ Karácsonyi kalács | 41 |
| ♦ Karácsonyi kalács Olaszországból: Panettone..... | 42 |
| Karácsonyfa..... | 42 |
| Karácsonyi copf..... | 42 |
| Karácsonyi csemege..... | 43 |
| Karácsonyi grillázs | 43 |
| Karácsonyi fatörzs | 43 |
| Karácsonyi karikák..... | 44 |
| Karácsonyi keksz | 44 |
| Karácsonyi kuglóf | 44 |
| Karácsonyi mákos guba | 44 |
| Karácsonyi mézes 1. | 45 |
| Karácsonyi mézes 2. | 45 |
| Karácsonyi mézes 3. | 45 |
| Karácsonyi mézes torta | 45 |
| Karácsonyi rétes..... | 46 |
| Karácsonyi stollni | 46 |
| Karácsonyi sütemény 1. | 46 |
| Karácsonyi sütemény 2. | 46 |
| Kiadós mézes puszedli..... | 47 |
| Madártej | 47 |
| Mandulás kuglóf | 47 |
| Marcipános tallér | 47 |
| Mákos guba 1. | 47 |
| Mákos guba 2. | 48 |
| Mézeskalács..... | 48 |
| Mézes-recept | 48 |
| Mini állatkert..... | 49 |
| Moszkauer | 49 |
| Müzlis muffin | 49 |
| Nagymama gesztenyés tekercse | 49 |
| Nagymama szelet | 50 |
| Narancsos koszorú..... | 50 |
| Német karácsonyi sütemény (Stollen)..... | 50 |
| Plébános mézeskalácsa | 51 |
| Panettone..... | 51 |
| Pörkölt mandulatekercs (Grillázs)..... | 52 |
| Rétesek..... | 52 |
| ♦ Egyszerű rétes | 52 |
| ♦ Tejfölös rétes 1. | 52 |
| ♦ Tejfölös rétes 2. | 52 |
| Rétestöltelékek | 52 |
| ♦ Almatöltelék..... | 52 |
| ♦ Dió- vagy máktöltelék | 52 |
| ♦ Káposztatöltelék | 52 |

| | |
|--|-----------|
| ◆ Csokoládés rétes | 53 |
| Ropogós csokitallér | 53 |
| Rumos gyümölcs | 53 |
| Sajtos sütemények | 53 |
| ◆ Sajtos apróság | 53 |
| ◆ Sajtos keksz 1..... | 53 |
| ◆ Sajtos keksz 2..... | 54 |
| ◆ Sajtos roló..... | 54 |
| Sütés nélküli mézes finomság..... | 54 |
| Szaloncukrok | 54 |
| ◆ Csokoládés szaloncukor | 54 |
| ◆ Kávés szaloncukor | 54 |
| ◆ Krémszaloncukor | 54 |
| ◆ Kávékrém cukor | 55 |
| ◆ Szaloncukor 1. | 55 |
| ◆ Szaloncukor 2. | 55 |
| ◆ Szaloncukor 3. | 55 |
| ◆ Szaloncukor variációk 1. | 56 |
| ◆ Szaloncukor variációk 2. | 56 |
| Szilvapuding | 56 |
| Sztracsatella habos | 57 |
| Torták..... | 57 |
| ◆ Almás linzertorta | 57 |
| ◆ Csokoládés Trüffel torta..... | 57 |
| ◆ Fenyőfatorta | 58 |
| ◆ Gríztorta..... | 58 |
| ◆ Hagyományos Karácsonyi torta (Angol)..... | 58 |
| ◆ Karácsonyi torta 1. | 58 |
| ◆ Karácsonyi torta 2. | 59 |
| ◆ Mikulástorta..... | 59 |
| ◆ Nagymama dióstortája | 60 |
| ◆ Narancstorta | 60 |
| ◆ Tejszínes karácsonyi csokoládétorta | 60 |
| Túrós-sajtos rúd..... | 60 |
| Ünne-pite | 60 |
| Vajas aprósütemény | 61 |
| Téli fagyizó | 62 |
| Ajándékos tál..... | 62 |
| Adventi koszorú..... | 62 |
| Angyalhaj..... | 62 |
| Csillagos ég | 62 |
| Mikuláscsizma | 62 |
| A Karácsony fényei szikráznak a havon | 64 |
| Mogyorós gyertyácskák | 64 |
| Gyufa süti..... | 64 |
| Havas fenyők | 64 |
| Fahéjas torta | 65 |
| Egészséges finomságok babáknak..... | 66 |
| Ünnepi babaital | 66 |
| Sültalma-süni..... | 66 |
| Zabpehely-gombócok | 66 |
| Mézeskalács házikó..... | 67 |
| Finom Mézeskalács | 67 |
| Praktikus tanácsok..... | 67 |
| Italok..... | 69 |
| Karácsonyi mézes pálinka | 69 |
| Puncsok | 69 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| ◆ Forró "Almáspite" puncs | 69 |
| ◆ Forró banánpuncs | 69 |
| ◆ Forró Dylan-puncs | 69 |
| ◆ Hálaadásnap tál | 69 |
| ◆ Karácsonyi felkészítő puncs | 69 |
| ◆ Őszi krémpuncs | 70 |
| ◆ Részeges kávé | 70 |
| Tojáslikőrök | 70 |
| ◆ Tojáslikőr 1..... | 70 |
| ◆ Tojáslikőr 2..... | 70 |
| ◆ Tojáslikőr 3..... | 70 |
| ◆ Tojáslikőr 4..... | 71 |
| ◆ Tojáslikőr 5..... | 71 |
| ◆ Tojáslikőr gyerekeknek | 71 |
| ◆ Skót tojáslikőr..... | 71 |



Karácsony

A karácsony Jézus Krisztus születésének, a szeretetnek és a családnak az ünnepe. A karácsony estét és az utána következő két napot a díszes karácsonyfa, a betlehemezés teszi színessé. Azonban az ünnep fénypontja mindenütt a karácsonyi lakoma. A falusi ház legjobban tisztelt bútordarabja mindig is az asztal volt. Megteríteni csak ünnepeken szokták. Karácsonykor piros csíkos terítőt tettek az asztalra. A piros az öröm színe. A karácsonyi abrosznak varázsereje volt: bőséget, egészséget hozott. Az asztal alatt szalmát helyeztek el, a betlehemi jászolra emlékezve és emlékeztetve. Tettek ide gabonával teli kosarat is, és néhányat a legfontosabb mezőgazdasági szerszámok közül, amelyektől a termés függött.

Karácsonykor a fő étel a pulyka és a diós-mákos beigli. Meghatározott étrendje volt a vacsorának. Előtte minden esetben imádságot mondtak. A vacsora végéig a gazdaasszonynak azért nem volt szabad felállnia az asztaltól, hogy a kotlósai jól üljenek, a gazdának pedig azért, hogy el ne szálljanak a méhei. Aki az asztalra könyökölt, az, kelést kapott. Egyes vidékeken terítettek a család halottainak is, és gondoskodtak a lelkekről, az angyalokról is: diót dobtak a számukra a szoba sarkaiba. Szinte valamennyi karácsonyi ételnek volt mágikus jelentősége. Például a bab, a borsó, a mák a bőséget biztosította, a fokhagyma védte az egészséget, rontás elhárítására diót használtak, a méz az egész életet édessé tette. Egyes vidékeken karácsonykor kútba dobtak egy almát, és vízkeresztkor kihúzták, és a család közösen elfogyasztotta, hogy az újesztendőben egészségesek legyenek. A karácsonyi alma még sok mindenre jó volt. Aki evett az almából, ha a következő esztendőben eltévedt valamerre, az almára gondolva hazatalált. A gazda elvágott egy almát. Ha magot is vágott, a következő esztendőben rossz idő, ha a magok épen maradtak, jó idő volt várható. Azt is hitték, hogy aki férges almát választ, a jövő évben meghal. Általában az alma az egység, az egészség, a szépség, a szerelem szimbóluma volt.

A karácsonyi lakomából az állatok is kaptak. Az asztal alatti szalmát a lábasjósággal etették meg: állítólag ez szerencsét hozott nekik. Az asztalon maradt morzsát vízkeresztig összegyűjtötték, és kivitték a szőlőbe szétszórni, hogy az újévben jó termés legyen. A karácsonyi ünnepeket a szegényes, böjtös ételek és a gazdag, több fogásos étrendek jellemzik.

A karácsony az év talán legszebb, legmeghittebb ünnepe. Ennek ellenére sokaknak okoz fejfájást, hogy letudják a szinte kötelező ajándékozást.

Takarítani, sütni, vásárolni kell. És mégis nagyon sokan várják, hogy jöjjön a Jézuska, összegyűljön a család a feldíszített fa körül. A karácsony a szeretet és Jézus megszületésének az ünnepe. Eredetileg január 6-án, Vízkeresztkor emlékeztek meg a Megváltó világra jöveteléről, ugyanis a megkereszteléssel Jézus lelke születette újjá. Az ősi kereszténységben fontosabb volt a lélekben, mint a testben való megszületés. Végül az egyház december 25-ét választotta ki emléknappul.

Ez egyben a Napisten ünnepe volt az antik világban.

A karácsony szó török eredetű. December végén kellett befizetni az egyháznak járó adót, a tizedet, más néven decimát. Ebből ered a dézsma szó a magyar nyelvben. A török nyelvben, azonban a keresztények adóját „karadzs”-nak hívták, az „on” pedig annyit jelent, tíz. Ha összetesszük a két török szót, megkapjuk a később a magyar nyelvhasználatban is általánossá vált „karadzs-on”, magyarosan karácsony szót, ami eredetileg az ünnepek táján befizetendő adótizedet jelölte.

Az ajándékozás divatja is ősi időkre nyúlik vissza. December hónap második felében, tartották Itáliában Szaturnusz isten ünnepét. Ezek voltak az ún. szaturnáliák, melyek eleinte csak három napig, majd öt napig, végül egy egész héten át, tartottak. Ekkor a rabszolgák ideiglenesen felszabadultak, szünetelt a

törvénykezés, mindenki önfeledten mulathatott. Ezen kívül, az volt szokás, hogy a rabszolgák a szaturnáliák alatt uraik elé járultak és köszöntötték őket az újév alkalmából, s ekkor a gazdák megajándékozták őket. Ezt a jókívánságot hívták úgy, Calendae, amit a szláv népek kalendálásként őriztek meg nyelvükben. A magyarokhoz koledálás, vagy használatosabb formában, koldulás néven érkezett. Így a rabszolgáknak adott köszöntő ajándék, a kéregető koldusnak adott alamizsna és a karácsonyi ajándékozás is összefüggésben van egymással.

A karácsonyfa is az elmúlt néhány században kialakult divat csupán. Eredete a német területeken keresendő, a német misztériumjátékok maradványa. A könyvnyomtatás felfedezése előtt Bibliával csak a nagyon gazdag emberek és az egyház rendelkezett. A Szentírás történeteit úgy ismertették meg a hívőkkel, hogy a jeleneteket a templom falaira festették, ez volt a szegények Bibliája. Ezen kívül ünnepekkor lejátszották az egyes történeteket a templom melletti téren. A bűnbeesést bemutató jelenethez szükség volt egy fára, mely a tudás fáját szimbolizálja, melyről lelóg az a bizonyos alma. Télen az egyetlen gyakori örökzöld a fenyőfa volt, melyet „feldíszítettek” az almával, melyet Éva leszakít.

Magyarországon először az 1800-as évek elején állítottak karácsonyfát gazdag családok, követve a német földről érkező divatot. De ott is csak az 1600-as évekre tehető az első, kifejezetten ünnepi célokra feldíszített fenyőfa megjelenése. Ekkor még csak cukrokat, papírdíszeket helyeztek a fára. A gyertyák csak a XVIII. század közepétől díszítették az ünnepi fenyőt.

Levesek

Borleves 1.

Hozzávalók 6 személyre: 1 l fehér asztali bőr, 0,5 l víz, 10 csapott evőkanál cukor, 1 citrom leve és hámozott héja, kis darabka fahéj, 2-3 szegfűszeg, 2 teáskanál liszt, 6-8 tojás sárgája.

A bort a vízzel, a citrom levével, hámozott héjával, a fahéjjal és a szegfűszeggel felforraljuk úgy, hogy az egész felszíne habos legyen, de forralva ne főzzük egy-két percnél tovább, mert elmegy az ereje és az íze. Egy másik főzőedényben a tojás sárgákat a cukorral és a liszttel keverjük habosra, s a forró bort, folyton kevergetve, előbb cseppenként, majd egyenletes sugárban öntsük hozzá. Tegyük a tűzre, s habverővel kevergetve addig forraljuk, míg a leves besűrűsödik. Átszűrve, csészékben tálaljuk. Tehetünk rá tejszínhabot, de adhatjuk pirított kifli- karikákkal is.

Borleves 2.

Hozzávalók: 1 liter száraz fehérbor, 15 dkg cukor, 2 g szegfűszeg, 2 g fahéj, 5 db tojássárga.

A borból 2 dl-t félreteszünk. A megmaradt borhoz hozzáöntünk 3 dl vizet, beletesszük a cukrot, a fahéjat és a szegfűszeget, majd felforraljuk.

Keverőtálba tesszük a tojások sárgáját, hozzáöntjük a 2 dl félretett bort, és habverővel simára keverjük. Amikor a bor felforrt, állandó keverés mellett hozzáöntjük a tojássárgákhoz, és kevergetve forrpontig hevítjük. Ezután finom szűrőn keresztül átszűrjük és előmelegített csészékben azonnal, forrón asztalra adjuk.

Elkészítési idő: 35 perc

Borleves 3.

Habosra keverünk 6 tojássárgáját 8 evőkanál cukorral. Közben egy liter fehérbort egy fél citrom héjával, csipet szegfűszeggel meg kevés fahéjjal felforralunk, és a fél citrom levével ízesítjük. Átszűrve, habverővel állandóan kevergetve a tojásos cukorra öntjük, majd a tűzre visszatéve, a habverővel addig verjük, míg leves sűrűségűvé nem vált.

Bőjtű bableves

Hozzávalók: 20 dkg száraz bab, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg petrezselyemgyökér, 1 fej fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 1 egész burgonya, só, pirospaprika.

A megtisztított és megmosott babot néhány órára víz-be áztatjuk, majd hideg vízben feltesszük főni, és a hosszúkásra vágott zöldséget, sárgarépát és a kettévágott burgonyát, fokhagymát, vöröshagymát, sót beletesszük a levesbe. Mikor a bab megpuhult, törött paprikát szórunk a tetejére, és az egészet összeforraljuk.

Diós szárnyas-krémleves

4 személyre

Hozzávalók: 2 tyúkhúsleveskocka, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 5 dkg finomra darált dió, 1 evőkanál durvára vágott dió, 1 csapott evőkanál liszt, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csapott teáskanál currypor, 1 késhegynyi törött fekete bors, 5 dkg cérnametélt, só.

Előkészítés: a megmosott petrezselyemzöldet apróra metélem. A tejszínnel és 1 dl vízzel összekevert tejfőlből simára keverem a lisztet. A cérnametéltet a szokásos módon, forrásban lévő sós vízben megfőzöm, és meleg vízzel leöblítve, melegen is tartom.

Elkészítés: 8 dl vízbe beleteszem a húsleveskockákat, beleszórom a finomra darált diót és a fűszereket. Felforralom és 5 percig főzöm. Közben a forrásban lévő levesbe csorgatom a lisztes tejfölt, és beleszórom a petrezselyemzöld felét.

Folytonosan kevergetve, kis lángon addig forralom, amíg a habja elfő. Ezután rászórom a megmaradt petrezselyemzöldet, és az edényt lefedve, 10 percre állni hagyom.

Tálaláskor leveses csészékbe osztom a főtt tésztát, majd rámerem a forró levest, és meghintem a durvára vágott dióval.

GombakréMLEVES

Hozzávalók: 1,5 l alapleveshez (húsleveshez) 40 dkg borjú-csont, 15 dkg vegyes zöldség, 5 dkg vöröshagyma, néhány szem feketebors, só, 2 l víz, 25 dkg gomba, 5 dkg vaj, egy fél fej vöröshagyma, só, bors, 5 dkg liszt, 2 dl tej, 1,5 dl tejszín, 2 tojássárgája, a leves feljavításához 3 dkg vaj.

A csontokból a vegyes zöldséggel, fűszerekkel levest főzünk. A megtisztított gombát megmossuk, és finomra vágjuk. Az apróra vágott vöröshagymát vajban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk az összevágott gombát, megsózzuk, meghintjük egy kevés törött borssal, és lepirítjuk. Ha a levét elfőtte, hozzákeverjük a lisztet, egy kissé tovább pirítjuk, majd felöntjük a csontlével, 2 dl tejjel, és jól felforraljuk. Utána szőrszítán áttörjük, simára keverjük, és tejszínnel elkevert tojássárgájával sűrítjük. Tálalás-kor belemorzszolt vajjal javítjuk fel. Betétként pirított zsemlekockát adunk.

Halászlé

Hozzávalók: 35 dkg ponty, 35 dkg harcsa és 30 dkg kecsege színhús, 30 dkg süllő, 20 dkg vöröshagyma, 10 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom, télen ennek megfelelő mennyiségű lecsó, 2 dkg piros paprika, só.

Jobb, ha a halászlét egészen friss halakból készítjük, de nem feltétlenül szükséges. Lényeges viszont, hogy többféle halból főzzük, mert a különböző halak íze adja meg a halászlé igazi zamatát. A halakat megtisztítjuk, 5-6 dkg-os darabokra vágjuk és besózzuk. A halak fejét, gerincét és az uszonyokat külön lábasban főzzük karikára vágott vöröshagymával. Ha a víz forni kezd, meghintjük édes- és erős paprikával, sóval, és közepes forrással kb. 60 percre főzzük. Utána ezt a levet átszűrjük, és ráöntjük a besózott halakra. Hozzátegyük a halikrát, illetve haltejet, a cikkekre vágott zöldpaprikát, paradicsomot, ill. a lecsót, és 20 perc alatt készre főzzük. A halászlét főzés közben nem szabad keverni, csak rázogatni. Tálaláskor utánízésítjük, karikákra vágott zöldpaprikát tehetünk a tetejére. Jó halászlé főzhető tisztán pontyból is. Akkor jó a halászlé, ha az edényből felszálló gőztől kezünk összetapad.

Halászlé alaplé

Az alaplébe (az amur kivételével) bármilyen hal jó, ha lehet legalább 5-6 féle, betétnek pedig három jöhet számításba, törpeharcsa, harcsa, ponty. Az utóbbi a legsűrűbben.

Általában egy személyre fél kiló tisztítatlan halat számolunk, ezen kívül hozzájön a betéthal minden olyan része, amit nem főzünk bele a kész alaplébe. A halakat nagyon alaposan tisztítsuk meg. Pikkelyezzük le, vágjuk le uszonyait, ezeket dobjuk ki.

Ezután nagyon meleg vízben alaposan sűröljük meg a halakat, pl. körömkefével, hogy az összes nyálkát eltávolítsuk. Ettől romlik meg a halászlé! Ha kell, 2-3 alkalommal is sűröljük meg váltott vízben! Ha ezzel végeztünk, vágjuk le a halfejeket és tegyük félre. Belezük ki a halakat, csak az úszóhólyagot és az ikrát, vagy a tejet tegyük egy külön edénybe. A májat is dobjuk ki!!!! Vizeink annyira szennyezettek, hogy jobb nem kockáztatni. A halakat újra alaposan mossuk át, majd nagyságtól függően vágjuk 2-3 szeletre. Ez már mehet a kondérba (fazékba). A fejek következnek.

Az alsó állkapcsot vágjuk ketté, így könnyen kiszedhetjük a kopoltyúkat, a keserűcsontot és a szemeket is. Alapos mosás után ez is mehet a kondérba a kiszűrt úszóhólyagokkal együtt. A tetejére aprítunk kilónként két közepes fej hagymát, ha lehet kétfélét, majd annyi vízzel töltjük fel, amennyi teljesen ellepi,

aztán forraljuk. Ha a víz már buzog, beledobjuk a pirospaprikát, különként úgy egy púpozott evőkanálnyit. Legalább kétféle legyen ez is. Ha akarjuk, dobhatunk bele laskára vágott zöldpaprikát is, de cseresznyepaprikát ne! Addig főzzük, míg a halak teljesen szét nem esnek, illetve a halhús le nem válik a csontokról. Ízlés szerint sózzuk, megkeverjük, kicsit még forraljuk, majd leszedjük a tűzről és leszűrjük. A főzőedényt az esetleg benne maradt szálkák miatt kimossuk, a leszűrt lét visszaöntjük. A haldarabokat egy nagyobb tálcán szétteregetjük, majd alaposan átszőrözzük. Kiszedjük az összes gerincet, bordát, csontot, a nagyobb szálkákat. Amit csak felfedezünk. Hát elég lassú nóta! Ezek után két lehetőség marad. Vagy lepasszírozzuk a maradékot és belerakjuk a lébe azt, amit sikerült átpasszírozni, vagy marad a másik módszer, egy nagyon aprólyukú húsdarálón letekerjük a maradékot. Ekkor az Y szálkákat is úgy feldaraboljuk, hogy fogyasztáskor semmi problémát nem okozhatnak. A darálékot belekeverjük az alaplébe, és ezzel kész is a művelet.

A kész alaplét fagyaszthatjuk későbbi fogyasztásra, vagy felhasználjuk azonnal. Az alaplé annyira sűrű lesz, hogy felhasználás előtt hígítani, ízesíteni kell ki-ki ízlése szerint, a szelethalakat ekkor dobjuk a lébe és kifehéredésig főzzük. Tovább ne, mert a hal széteshet.

Sokan szeretik, ha a lé csípős. Javaslom, vegyünk ki a léből úgy félliternyit, ebben főzzük fel a csípős paprikát és ezzel a lével ki-ki, saját ízlése szerint ízesítheti a lét. Jó tudni: Ha a hal mocsárízű, mustár hozzáadásával ez az íz csökkenthető, vagy megszüntethető! (Klemi)

Hideg, meggyes burgonya-krémleves

Hozzávalók: 30 dkg tisztított, szétfővő burgonya, 25 dkg kimagozott friss meggy (vagy nem nagyon édes meggybefőtt), 2 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 teáskanál só, ízlés szerint kevés cukor, 3 szem összetört szegfűszeg, kis darabka fahéj, 1 teáskanál burgonyakeményítő (vagy búzakeményítő), kis darabka citromhéj.

A burgonyát kis darabokra vágva jó félliternyi vízbe beleteszem. Hozzárakom a sót, a fűszereket és a vékonyka csíkokra vágott, megmosott citromhéjat. Puhára főzöm. Félidőben beleteszem a meggy háromnegyed részét. (Ha befőttel készítem, egy deci befőttlevet is hozzáöntök.) Ha már nem nagyon forró, az egészet péppé zúzom. Közben a tejszínt simára keverem a burgonyaliszttal és hozzáadva a tejfölt is, besűríttem vele a meggyes burgonyalevest. Folytonosan kevergetve öt percig főzöm, végül beledobom a félretett meggysemeket, és az egészet hagyom kihűlni. Ezután jól lefedve, a hűtőszekrényben alaposan lehűtöm és csészékbe adagolva, jéghidegen tálalom. (Ünnepi, különleges alkalmakkor egy-egy evőkanál cukor nélküli tejszínhabbal, esetleg egy-egy teáskanál meggyzörppel lelocsolva teszem az asztalra.) Ez a leves pótolhatja a karácsonyi borlevest.

Elkészítési ideje: kb. 45 perc.

Húsgombócleves

Hozzávalók:

A leveshez: 2-3 sárgarépa, 1-2 petrezselyem, 1 pasztinák, 1 kis fej hagyma, 2-3 közepes gerezd fokhagyma, 1 tk. ételízesítő, csipetnyi őrölt bors, só.

A gombócokhoz 20 dkg darált hús, 1 tojás, 2 ek. zsemlyemorzsa, 1 tk. reszelt hagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, kk.-nyi ételízesítő, 1 kk. pirospaprika.

A zöldségeket a hagyma kivételével felkarikázom, a fokhagymát alaposan elkaparom. A fazék aljára kevéske olajat öntök és kissé megpirítom benne a zöldségeket és a fokhagymát. Megszórom az ételízesítővel, kevés vizet öntök rá, dinsztelek, majd beleengedem a többi fűszert és a hagymát. Pár percig dinsztelek, majd felöntöm 1,5- 2 l vízzel. Ha a zöldségek már majdnem megpuhultak, a gombócok alkatrészeit alaposan összekeverem, majd a mogyorónyi gombócokat belerakom a levesbe. Megszórom apróra vágott petrezselyemzölddel és készre főzöm.

Megjegyzés: Ezt a levest az utóbbi időkben kizárólag pulykanyakból főzöm. Veszek 2-3 szép, húsos pulykanyakat, ez kb. 1.5 kiló. Rengeteg hús van rajta, ebből

lefaragok 30-40 dekányit, ledarálom, és kissé túlfűszerezve ebből készülnek a gombócok. A megmaradt nyakakból ételízesítővel, szemes borssal és lestyánnal, alaplét főzök. Ezzel az alaplével engedem fel a ledinsztelt zöldségeket. A léből 2-3 decit megtartok, mert ebből meg fokhagymamártás lesz! Elvégre, mint már említettem, a csontokon rengeteg hús van! Jó tudni, hogy a nyakak főzési ideje 3-4 óra! Az alaplét már előző nap el lehet készíteni!

A fokhagymamártáshoz pedig egy javaslat: Ne vegetás vízzel, vagy levessel öntsd fel, hanem fele alaplé, fele tej, aztán jöhet a tejföl is!

Pulykaaprólék-leves

Hozzávalók: 40 dkg pulykaaprólék, 25 dkg vegyes zöldség, 5 dkg vöröshagyma, 8 dkg gomba, 5 dkg vaj, 6 dkg liszt, 15 dkg friss zöldborsó vagy 10 dkg konzervborsó, 1 dl tejszín, 1 tojássárga, só, törött bors, petrezselyem-zöldje, egy csepp szerecsendió.

A megtisztított pulykaaprólékat apró darabokra vágjuk, megmossuk, és feltesszük főni. Miután felforrott, leszűrjük, és hideg vízzel leöblítjük. A leforrázott aprólékat 1,5 liter vízben a kockákra vágott zöldséggel, a szeletekre vágott gombával, a friss zöldborsóval feltesszük főni, megsózzuk, egy kevés törött borsot, egy csepp reszelt szerecsendiót teszünk bele, és lefedve puhára főzzük. A vöröshagymát egészben főzzük bele, és tálalás előtt eltávolítjuk belőle. Világos vajás rántást készítünk, finomra vágott petrezselyemzöldet teszünk bele, egy kevés vízzel felengedjük, a levesbe keverjük, és újból felforraljuk. Utánízesítjük, és tálaláskor a tejszínnel elkevert tojássárgáját belehabarjuk. Vajás galuskát vagy apró kis velős gombócokat teszünk a levesbe.

Sáfrányos gyöngytyúkleves daragaluskával

Hozzávalók: 1 db gyöngytyúk, 25 dkg tisztított leveszöldség, 1 db paradicsom, 1 db paprika, 1 db vöröshagyma, 2 csomó petrezselyemzöldje, 2 g sáfrányos szeklice, 2 g egész bors, só.

A daragaluskához: 10 dkg búzadara, 5 dkg liba- vagy sertészsír, 1 db tojás, só

A tisztított, megmosott gyöngytyúkot földaraboljuk, és aprólékjával együtt hideg vízben fölteszük főni. Ha felforrt, többször lehabozzuk. Ezután tesszük bele a zöldségeket, a borsot, a sót, a megmosott és kettévágott, platnin pirított héjas vöröshagymát, valamint a sáfrányt.

Lassan, gyöngyöző forrással - kb. 2-3 óra alatt - készre főzzük. Ha a hús megpuhult, levesszük a tűzről, kb. 20 percig hagyjuk ülepedni, majd leszűrjük. A levest tálban, húzával (esetleg a benne főtt zöldségekkel) tálaljuk. Betétnek daragaluskát teszünk bele.

A daragaluska készítése:

A zsiradékot az egész tojással jó habosra kikeverjük. Ezután beleszórjuk a darát, sózzuk. A kapott masszát fakanállal alaposan összedolgozzuk, és kb. egy órát a hűtőben pihentetjük. Vizes evőkanállal apró galuskákat szaggatunk belőle, és sós vízben kifőzzük. Vigyázzunk: nem szabad nagyon fornia! A végén a tűzről lehúzzuk az edényt, és fedő alatt, saját levében hagyjuk megpuhulni.

Elkészítési idő: 90 perc

Ajánlott ital: mátraaljai olaszrizling

Sóskaleves malachússal

Hozzávalók: 1-1.5 kg bőrös malac, 30-40 dkg sóskapüré (jó a fagyasztott is), só, ételízesítő, 0.5 l. tejföl.

Az újni csikokra (kb. 2 cm) vágott húst (oldalás, comb) kb. 3 l. vízben felteszem főni. Sóval, vegetával ízesítem. Ha a hús már félpuha, beleöntöm a sóskapürét. Ha kell, sózom és citromlével, vagy citromsavval savanyítom.

Akkor az igazi, ha kellemesen savanykás íze van. Ha a hús teljesen megfőtt, a tejfölből elkeverek egy evőkanálnyi lisztet, és ezzel behabarom a levest.

Ha átforrt, fogyasztható.

Megjegyzés: Bármilyen húsból elkészíthető a leves, de csak fiatal (kb. 10-15 kilós) malacból az igazi! Könnyű felismerni, mert az oldalas rész csak max. 1.5- 2 cm. vastag! Ha ebből főzöd, garantálom, hogy sürgősen meg kell ismételned a produkciót! (Klemi)

Tárkonyos hallesves

Hozzávalók 600 g pontyfilé, 80 g vöröshagyma, 200 g sárgarépa, 200 g petrezselyemgyökér, 100 g zeller, 20 g liszt, 50 g vaj vagy margarin, 2 dl tejföl, 150 g zöldborsó, só, őrölt bors, tárkony, tárkonyecet

Elkészítése A filéket beirdaljuk, ujjnyi széles csíkokra vágjuk, sózzuk, törött borssal fűszerezzük. A zöldségfélét megmossuk. A vöröshagymát finomra, a zöldségeket gyufaszál vastagságúra daraboljuk. A vajban a hagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a zöldségeket, és kevés folyadék hozzáadásával félpuhára pároljuk. Zsírjára lepírítjuk, megszórk a liszttel, és enyhén megpirítjuk. Ezután felengedjük egy liter vízzel, hozzáadjuk a zöldborsót, a tárkonylevelet, sózzuk, 10 percnyi forralás után hozzáadjuk a halat, a tejfölt (amit előbb kevés forró levessel keverjünk el, és így adjuk az egészhez, mert különben kicsapódik). Ízesítjük a tárkonyecettel és forrón tálaljuk.

Tokajibor-krémleves

4 személyre

Hozzávalók: 8 dl Tokaji szamorodni (édes) bor, 3 tojássárgája, 8-10 dkg cukor, ízlés szerint, 1 mokkáskanálnyi reszelt citromhéj, késhegynyi őrölt fahéj és szegfűszeg, csipetnyi só.

Előkészítés: a tojássárgákat habosra keverem a cukorral, ezután apránként 1 dl bort keverek bele.

Elkészítés: a megmaradt bort felforralom a fűszerekkel, majd a tűzről lehúzó, és néhány percnyi várakozás után belekeverem a boros-cukros tojássárgáját. Habverővel kevergetve éppen csak forráspontig hevítem, és azonnal tálalom. (Vigyázat! Nem szabad felforralni, mert a tojás kicsapódhat a levesben.)

Újházi tyúkhúsleves

Hozzávalók: 1.50 kg tyúk, 25 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, zeller, 10 dkg gomba, 5 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 zöldpaprika (ha van), 20 dkg karfiol, 10 dkg zöldborsó, só, bors, egy kevés gyömbér.

A megtisztított tyúkot 8 darabra vágjuk. Nyakát, máját, zúzóját hozzátesszük. Kb. 2,5 l hideg vízben feltesszük főni, és ha felforrt, lehabozzuk. Megsózzuk, beletesszük a vöröshagymát, fokhagymát és a fűszereket, majd lassú forralással tovább főzzük. Ha a tyúk puhulni kezd, hozzáadjuk a leveszöldséget, a vékony metéltre vágott gombát, a rózsáira szedett karfiolt és a zöldpaprikát. Ha friss zöldborsónk van, a zöldséggel együtt tesszük a levesbe, ha konzerv, akkor a főzés végén. Tálalás előtt, egy kevés levesben külön kifőzött, finommetéltet teszünk bele. A levest a hússal és a zöldségekkel együtt tálaljuk, és külön adunk hozzá ecetes tormát.

◆ Velős gombóc (levesbetét)

Hozzávalók: 10 dkg csontvelő, 1 egész tojás, 1 tojássárgája, 1 zsemle, 5 dkg zsemlemorzsa, 2 dl tej, só, bors, egy fél csokor zöldpetrezselyem.

A nyers csontvelőt szitán áttörjük, egy tálban simára keverjük, hozzáadjuk a tejbe áztatott zsemlet, a zsemlemorzsat, a tojást, a sőt és a fűszereket. Jól összekeverjük, apró gombócokat formálunk belőle, sós vízben kifőzzük, és húslevesben tálaljuk. Ugyanígy készíthetjük borjúvelőből is.

Húsételek

Almával töltött fácán

Hozzávalók: 2 db fácán (fiatal), 10 dkg füstölt szalonna, 2 g majoránna, 4 db alma, 10-12 db szegfűszeg, 1 dl olaj, só.

Az előkészített fácán mellét vékony csíkokra vágott füstölt szalonnával megtűzdeljük. Kívül-belül megsózzuk, a hasüregébe majoránnát szórunk. Az alma héját kissé bevagdalsuk, mindegyikbe 2-3 db szegfűszeget szúrunk. Két-két almát a hasüregbe helyezünk, és a nyílást hústúvel összetűzzük. A fácánt tepsibe tesszük, forró olajjal leöntjük, és középmeleg sütőben megsütjük. Tálaláskor a hasüregben megsült almákat cikkekre vágva a tál egyik végére tesszük, majd a mellé tett, feldarabolt fácánt gombás rizzsel körítjük. Külön almapürét kínálunk mellé.

Elkészítési idő: 60 perc

Egy adag: 1966 kJ/468 kcal

Angol karácsonyi liba

Hozzávalók 6-8 személyre: 1 liba (kb. 4 kg-os), 1.5 dl sherry (vagy Tokaji), 1 dl Madeira (vagy vörös desszertbor), 1 fej fokhagyma, 2 evőkanál rétesliszt, 2 babérlevél, só, bors.

A konyhakész libát nagy lábosba fektetjük. Leöntjük a sherryvel, és 4.5 dl vízzel. Hozzáadjuk a babért, az egész fej fokhagymát és lefedve 1 órát főzzük. A levet leszűrjük, hideg helyre állítjuk, majd a zsiradékot eltávolítjuk. Másnap a libát kívül-belül sózzuk, borsozzuk, és tepsibe fektetjük. Forró sütőben 20 percig sütjük, majd a tüzet mérsékelve, szükség szerint kb. 2- 2.5 óra alatt ropogós pirosra sütjük. Az előző nap félretett főzőlevet felforraltjuk, majd a Madeirával elkevert liszttel besűrítjük. Sóval és borssal ízesítjük. A libasültet a Madeira mártással, borban párolt körtével és tejszínes rakott burgonyával tálaljuk.

Borjú pástétom

Hozzávalók: 50 dkg borjúhús (lehet a fiatal, nem zsíros sertés), 40 dkg máj (borjú vagy sertés), 25 dkg tokaszalonna (esetleg nyers császár szalonna), 6 dkg szalonna, 5 dkg friss gomba (vagy 1 dkg szárított gomba). 10 dkg vegyes zöldség (sárgarépa, petrezselyem, zeller, hagyma), 1 száraz zsemle, 3 tojás, 1-2 babérlevél, szegfűbors, bors, szerecsendió, gyömbér, zsír

A húst, szalonnát, zöldséget, gombákat, fűszereket 1,5 órán keresztül lassan főzzük (közben sózzuk). Vége felé beletesszük a szalonnákat és főzzük még fél órát. Mikor a hús teljesen puha, lehűtjük és levesszük a csontokról.

A májat szeleteljük és főzzük (a megmaradt felforralt lében) kb. 20 percet.

A zsemlet az tassuk szintén a megmaradt lében.

A húst, májat, zsemlet, zöldségeket ledaráljuk legalább kétszer.

Beletesszük a tojásokat, fűszereket és alaposan kikeverjük egyenletes, puha masszára.

A sütőformát kikentjük a zsírral, az aljára rakjunk vékony szalonna szeleteket. A pástétomot rakjuk a formába (3/4 magásságig). Lefedjük és klasszikus recept szerint - pároljuk (kb. 1 óra), de én próbáltam sütni és nagyon finom lett.

Sütés előtt, jó lesz, ha a tetejét lekenjük a felvert tojással (esetleg kis tejjel, mézzel, vajjal), és a forma oldalaira (zsírral lekent) szórunk kis zsemlemorzsát. Hosszúkás, keskeny formákat alkalmazzunk a sütéshez, pároláshoz - gömbölyű, pudingos alakú. Végén - lehűtve, szeletelve tálaljuk hideg szósszal (majonéz, ketchup,).

Ha az egészség megengedi - nagyon finom erős tormával...

Pástétomhoz lehet használni csirke, liba, kacsza húst is.

Lengyelországban tipikus ünnepi előétel a karácsonyi és húsvéti asztalokon.

Filézett vagy egész pisztráng pirított mandulával

Hozzávalók: 2 db egész pisztráng, 1 evőkanál liszt, só, 5 dkg vaj, 10 dkg mandula, 0.5 dl olaj a sütéshez

Az egész pisztrángot megtisztítjuk a pikkelyeitől, megmossuk, ruhával letöröljük. A fejét levágjuk. Egy ruhával letakart (hogy ne csússzon) vágódeszkára fektetjük, és éles késsel a gerincénél kezdve a filéket szépen lefejtjük. Besózzuk, lisztbe mártva kevés fölhevített olajban aranyárgára sütjük.

Egy apró tanács: a bőrös felével fölfelé tegyük először az olajba, így nem pördül föl a filé. A mandulát a következőképpen készítjük el: fölforralunk kb. fél liter vizet, beledobjuk a mandulát, aztán ismét forrpontig hevítjük. Ezzel készen is van. Hideg vizet öntünk hozzá, így kéz-melegre lehűtjük. A mandulaszemeket a héjából kinyomkodjuk, kissé összevagdadjuk, majd fölhevített vajban világosra pirítjuk egy csipet sóval. Tálaláskor köretként vajas-petrezselymes burgonyát adunk. Friss kaporral, petrezselyemzölddel dekoráljuk. Tetszetős, illetve praktikus, ha a citromot negyedelve tüllruhába kötjük egy színes szalaggal, ezáltal megóvjuk vendégünket a szembespricceléstől.

Elkészítési idő: 60 perc

Ajánlott ital: egri olaszrizling

Gesztenyével töltött pulyka 1.

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú hizott fiatal pulyka (kb. 2.5 - 3 kg), 60-80 dkg darált zsíros sertéshús, 80 dkg gesztenye, 2 tojás, 12 dkg zsír, só, bors, 2 dl tejszín. A gesztenyét megtisztítjuk, és egy kevés levesben vajjal megpároljuk, majd lehűtjük. A finomra darált húst megsózzuk, borsozzuk, tejszínt öntünk hozzá, és egy-két tojással jól összegyúrjuk, majd könnyedén hozzákeverjük a gesztenyét. Közben a megtisztított pulyka mellcsontját hegyes, éles késsel óvatosan kifejtjük. A pulyka belsejét besózzuk, és az elkészített töltelékkel megtöltjük. A nyílást vékony zsineggel bevarrjuk, megformázzuk, a pulykát besózzuk, és tepsibe tesszük. Ezután olvasztott zsírral leöntve, nem túl forró sütőben többszöri locsolással, szép pirosra, puhára sütjük. Sütési ideje kb. 2-2.5 óra. Sütés után 20 percig pihentetjük. Zsírjából peccsenyelevet készítünk, hasáburgonyát adunk hozzá.

Gesztenyével töltött pulyka 2.

Hozzávalók: 2,5 kg pulyka, 80 dkg gesztenye, 80 dkg sertéshús, 5 g törött bors, 3 db tojás, 2 dl tejszín, 15 dkg füstölt szalonna, 10 dkg zsír, só.

A megtisztított gesztenyét egy kevés húislevesbe téve puhára pároljuk, majd lehűtve apróra vágjuk vagy ledaráljuk. A ledarált sertéshúst megsózzuk, törött borssal fűszerezünk, hozzáadjuk a tojásokat, a tejszínt és a gesztenyét, majd jól összedolgozzuk.

Az előkészített pulyka mellcsontját belülről óvatosan kifejtjük és a hasüreget az elkészített töltelékkel megtöltjük. A nyílást bevarrjuk, vagy hústüvel betűzzük. A pulyka melle részét vékony szalonnalapokkal borítjuk, és vékony zsineggel rákötözzük. A pulykát megsózzuk, tepsibe helyezzük és leöntjük olvasztott zsírral. Nem túl forró sütőben, többszöri locsolgatással, szép lassan sütjük. Sütési ideje 2-2,5 óra. A sütőből kivéve kevés ideig pihentetjük, feldaraboljuk és frissen sültöt hasáburgonyával tálaljuk.

Elkészítési idő: 190 perc

Ajánlott ital: Siklósi olasz rizling

Gesztenyével töltött pulyka 3.

Hozzávalók

Nagyobb család esetén: 1 db bébipulyka, 1000 g nyers gesztenye, 500 g sovány darált sertéshús, 100 g vaj, 100 g füstölt szalonna, 2 db zsemle, 1 l tej, 1 dl tejszín, 3 db tojás, 100 g zsír, só, majoránna, őrölt bors, szerecsendió

Kevesebb személynek: 600 g pulykamell, 150 g nyers gesztenye, 100 g sovány darált sertéshús, 30 g vaj, 50 g füstölt szalonna, 1 db zsemle, 2 dl tej, 0,5 dl tejszín, 1 db tojás, 40 g zsír, só, őrölt bors, szerecsendió

Elkészítése: Az egészben vett bébipulykát megtisztítjuk, alaposan megmossuk, kívül-belül megsózzuk, a hasüregét bedörzsöljük majoránnával. A gesztenyét megmossuk, kemény héját bevágjuk és eltávolítjuk. A tej felét elkeverjük ugyanolyan mennyiségű vízzel, és a héjától megfosztott gesztenyét puhára főzzük benne. A zsemlet tejben beáztatjuk, majd kicsavarjuk. A megfőtt gesztenyét kiszedjük, és a hártyamaradványokat még melegen eltávolítjuk. A megfőtt gesztenye kétharmadát összetörjük. A vaját a tojással habosra keverjük, hozzáadjuk a darált húst, a kicsavart zsemlet, az összetört gesztenyét, sózzuk, fűszerezzük őrölt borssal és szerecsendióval, összedolgozzuk. Ha szükséges, kevés tejszínt adunk hozzá, hogy közepesen lágy masszát kapjunk. Az elkészített tölteléket az előkészített pulyka hasüregébe töltjük, hústúvel lezárjuk.

Combvégeit összekötve, szárnyvégeit visszahajtva formázzuk. A mell és a comb vastagabb húsára vékony szalonnaszleteket fektetünk, a felolvasztott zsírral meglocsoljuk, és előmelegített sütőben gyakori locsolgatás mellett ropogósra sütjük. Ha megsült, a sütőből kivéve pihentetjük, majd feldaraboljuk (a pulykamellet rézsutosan felszeleteljük) ügyelve arra, hogy minden adaghoz jusson a töltelékéből is. Tálra rendezzük, köré rakjuk a melegen tartott főtt egész gesztenyét. Köretként párolt zöldséget, párolt aszalt szilvát, burgonyapürét vagy bő zsírban sült burgonyát adhatunk.

A pulykamellből ugyanígy készíthetjük el, csak a szeleteket enyhén kiveregetjük, sózzuk, borsozzuk, és ebbe töltjük az elkészített tölteléket. Feltekerjük és vagy megtűzzük fogvájóval, vagy megkötözzük és így sütjük meg, sűrű locsolgatás mellett.

Gombás rakott borda

Teljesen kicsontozunk egy 80 dekás rövidkarajt, és a szokott módon egyben megsütjük. Ha kihűlt, fél centi vastagon felszeleteljük (8 szelet legyen belőle), és a pecsenye zsírjával kikent tűzálló tálra egy-más mellé fektetjük. Egy evőkanál olajon, aranysárgára pirítunk egy evőkanál finomra vágott vörös-hagymát. hozzáadunk 30-40 deka apróra vágott gombát, megsózzuk, megborsozzuk, és addig pároljuk, míg saját levét el nem főtte. A tűzről levéve simára keverjük két, tejben áztatott, kinyomkodott és összemorzolt zsemelével, egy kisdoboznyi sertésmáj-krémmel és egy nyers tojással. Egy csokor finomra vágott petrezselyemzölddel, meg egy morkáskanányi majoránnával ízesítjük. És ha kell, még sózzuk. Nyolcfelé osztva, minden hússzeletre rányomkodunk egy-egy halommal, és tetejét 5 deka reszelt sajttal meghintve, a sütőben kb. fél óráig sütjük. (Jó előre elkészíthető, csak a sütést hagyjuk tálalás előttre.)

Hargitai sertésborda

Hozzávalók: 50 dkg sertéskaraj, 12 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 30 dkg sertéshús, 3 g törött bors, 2 g majoránna, 15 dkg füstölt kolbász, 4 db savanyú káposztalevél, 20 dkg füstölt szalonna, 80 dkg savanyú káposzta, 1 csomó kapor, 4 dkg liszt, 4 dl tejföl, só.

A sertéskarajból négy egyforma nagyságú 10-12 dkg-os szeletet vágunk, enyhén kiveregetjük és megsózzuk. Kevés zsírban a hússzeleteket elősütjük, majd félretesszük. A sütésből visszamaradt zsírban finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítunk, hozzáadjuk a ledarált sertéshúst, sóval, törött borssal, majoránnával ízesítjük és megpároljuk. Amikor kihűlt, négy részre osztva a hússzeletek tetejére halmozzuk, erre tesszük a vékony szeletekre vágott füstölt kolbászt. Ezután savanyú káposztalevelekre burkoljuk, és vékony zsineggel átkötjük.

A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, lábasba téve kiolvasztjuk, hozzá tesszük a kimosott, szálas savanyú káposztát, megsózzuk, kevés vízzel felengedjük, és a tetejére rakjuk a káposztába burkolt hússzeleteket. Lefedve, nem erős tűzön készre pároljuk. Ezután a hússzeleteket kiszedjük, a zsineget eltávolítjuk. Az apró káposztába keverjük a megvágott kaprot, és tejfölös habarással sűrítve, néhány percig forraljuk.

Tálaláskor a káposztára helyezzük a káposztalevélbe burkolt hússzeleteket, kevés tejföllel leöntjük és friss, vágott kaporral megszórjuk.

Elkészítési idő: 75 perc

Egy adag: 2650 kJ / 631 kcal

Ajánlott ital: Gróf Nagyrédei rosé

Kakaspörkölt

Hozzávalók: 1 kakas, 15 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, só, pirospaprika.

A megtisztított, megmosott kakast feldaraboljuk. A finomra vágott vöröshagymát a felhevített zsírban arany-sárgára piritjuk, megszórjuk pirospaprikával, elkeverjük, és felöntjük egy kevés vízzel. Beletesszük a kakast, megsózzuk, elkeverjük, és fedő alatt lassú főzéssel, rövid lével pároljuk, illetve pörköljük. Időnként megnézzük, és ha a levét elfőtte, és zsírjára pirult, egy kevés vizet vagy vörös bort öntünk alá. Tehetünk bele egy kevés lecsót, vagy nyáron zöldpaprikát és paradicsomot. Köretnek tarhonyát vagy sós burgonyát adunk hozzá. A burgonyát egybe is főzhetjük a hússal. A kakaspörkölt vetekszik a birkapörkölttel.

Az inas, száraz húsdarabok érett ízei kiválóan érvényesülnek a „pörkölés” útján. Olyan karakteres, sűrű mártásszerű paprikás levet adnak, ami sokkal töményebb, mint a paprikás csirkéé. Persze ezt tovább is kell „pörkölni”, mint a csirkét.

Kanadai zöldfűszeres lazac

Hozzávalók: 1 kb. 2 kg-os konyhakész lazac, 5 dkg vaj, 4 csokor petrezselyem vagy kapor, 1 citrom, só, bors

A megtisztított hal belsejét sóval, fehér borssal fűszerezzük, majd hasüregébe beledugjuk a megmosott, leszárazott petrezselymet vagy kaprot (nem kell összevágni a leveleket). A citromot forró vízzel megmossuk, héjastól felkarikázzuk, és a hal hasüregébe dugjuk. Nagyon vastagon kivajazunk egy akkora darab alufóliát, amibe a halat be tudjuk csomagolni. Laza csomagot készítsünk, hogy a keletkező gőznek legyen helye! A halat kívül is sózzuk-borsozzuk, majd a fóliacsomagot tepsibe téve, forró sütőbe toljuk. 25-30 percig sütjük. Tejszínnel dúsított, leveles párolt parajjal és főtt burgonyával körítjük. A töltött hal hidegen is finom, így a maradékot karácsony másnapján is fogyaszthatjuk.

Karácsonyi lazac

Hozzávalók: 1 kg lazac filé, 1 csomag bacon szalonna, só, olaj, halfűszer

A lazacot nagyobb darabokra vágom, besózom és megfűszerezem, leöntöm olajjal. Majd a hűtőbe teszem legalább 1 órára. Ezután a lazac darabokat körbetekerem a bacon szeletekkel, és a sütőben kb.180 fokon megsütöm.

Köretként tejszínes burgonyát adunk hozzá.

Karácsonyi pizstráng 1.

Hozzávalók: fejenként 1-2 db pizstráng, 20 dkg vaj, só, halanként 1-1 ágacska (kb. 4-5 cm) fenyőgally

Elkészítés: A halakat alaposan kívül-belül megtisztítjuk, besózzuk, és 2 óráig pihentetjük. Egy lapos teflonserpenyőt kivajazunk, majd a halakat belefektetjük úgy, hogy a hasukba egy-egy kiskanál vaját és egy-egy fenyőgallyat helyezünk. Középméleg sütőben (legjobb a levegőforgatásos) 10 percig alufóliával lefedve sütjük, majd az alufóliát eltávolítva 10 percig enyhén piritjuk vigyázva, nehogy kiszáradjon. Varázslatosan finom!

Karácsonyi pizstráng 2.

Hozzávalók: 2 kis, konyhakész pizstráng, 2 gerezd fokhagyma, 4 dkg liszt, 10 dkg mandula, 1 dl tejszín, fél citrom leve, 10 dkg vaj, 0,5 dl fűszeres olaj (pl. tárkonyos, rozmaringos vagy kakukkfűves), só

A ledörzsölgetett halat beirdaljuk. Sóval bedörzsöljük, citromlével meglocsoljuk, és fűszeres olajjal kenetjük. 20 percig állni hagyjuk. A nedvességet leitatjuk, a halat lisztbe forgatjuk, és megforrósított vajon minden oldalon megsütjük. Zúzott

fokhagymával meghintjük, mellédobjuk a lehéjazott mandulát, és még 1 percig pirítjuk. Felöntjük a tejszínnel és összeforraljuk. Párolt rizzsel körítjük.

Karácsonyi pulykasült

Hozzávalók: 1 fiatal pulyka, 15 dkg zsír, 20 dkg főtt sonkaszalonna, 30-35 dkg sertésháló, 2 borízú alma. A fiatal hizlalt pulyka 2,5 vagy 3 kg-os legyen, és mellén, hátán, combjain zsírfoltok, a hizlalás jelei legyenek láthatók.

A megtisztított pulykát felbontjuk, kibeizzuk, és több vízben megmossuk. A mellrészére, szeletekre vágott, húsverő kalapáccsal palacsinta vékonyságúra vert tenyérszalonnaszleteket kötünk vékony spárgával. A combrészt vékony csíkokra vágott sonkaszalonnával tűzdeljük meg, és az egészet besózzuk. A pulyka hasüregébe két egész, megszurkált almát helyezünk. Azután 15 dkg forró zsírral öntjük le, és mély tepsibe helyezük. Egy kicsit pirítjuk, majd két dl vízzel közepesen meleg sütőben lassú párolással sütjük. Sütési ideje 2-2.5 óra. Tekintettel arra, hogy sütés közben nem szabad a pulykának kiszáradnia, szorgalmasan öntözgessük a zsírával, és forgassuk is meg a sütés alatt. Ha a pulyka legalább 2.5 órán átsült, kipirosodott, és a húsa megpuhult, kiemeljük a zsírából, és gyorsan a vízben kimosott és kiáztatott sertéshálóba csavarjuk. A tepsiből leöntjük a zsírt, és egy másik edényben egészen kevés zsírban tovább sütjük a pulykát. Ha a háló teljesen rozsdavörösré és szárazra sült, a pulykapecsenyét már nem öntözgetjük. Pecsényevillával megszurkáljuk a melle és combja húsát, s ha a villa könnyen megy a húsba, kivesszük a sütőből, és legalább egy negyed óráig húlni hagyjuk.

Eközben elkészítjük a mártást. A tepsiből leöntött zsiradékot nyílt lángra tesszük, 2 evőkanál paradicsomot teszünk bele, ezzel megpirítjuk, majd hozzáadunk 2 evőkanál fehérbort, 3 dl vizet, egy kissé megsózzuk és felforraljuk. Akkor a mártást levestűről leszűrjük, és addig forraljuk, míg aranyszínűvé nem vált. Csészében adjuk a felszeletelt pulyka mellé.

A pulykasülthöz körítésnek adhatunk: egészben főtt gesztenyét, citromos vízben főtt és vajban pirított zeller-kockákat, vagy zsírban pirított burgonyát és idénysalátát, vagy párolt gyümölcsöt.

Karácsonyi töltött pulyka 1.

(8 személyre)

Hozzávalók: 1 bébi pulyka, 50 dkg gesztenyemassza, 2 tojás, 2 dl tejszín, 15 dkg gomba, 10 dkg szeletelt császárhús (sliced bacon), fél dl olaj, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 cent konyak, késhegynyi pástétomfűszer, ízlés szerint só és törött bors.

A megtisztított vöröshagymát nagyon apróra összevágom. A császárhúst ugyancsak apróra metélem, majd a zsíráját kiolvasztom, és ráteszem a hagymát, valamint a zúzott fokhagymát. Folytonos kevergetés közepette megfonnyasztom. Ezután beleteszem a megtisztított és nagyon finomra vágott gombát. Sóval, borssal, pástétomfűszerrel ízesítem és kihűtöm. Hozzáöntöm a tejszínt, és belekeverem a villával szétnyomkodott gesztenyemasszával. Beleteszem a felvert tojásokat, valamint a konyakot, és addig keverem, amíg az egész teljesen egynemű masszává válik. A kiöblített, és lecsöpögtetett szárnyast, belülről besózom, és a hasába tömködöm a gesztenyés masszát. A nyílást bevarrom, hogy a töltelék ne folyhasson ki belőle. Az olajat megsózom, majd a tepsibe fektetett pulykát bekenem a sós olajjal. Aláöntök 2 pohár vizet, és alufóliával jó szorosan befedem. Előmelegített forró sütőbe tolom, és 2 óra 30 percen keresztül közepes lángon párolom. Ezután a fedőt leveszem a tepsiről, és szép pirosra pirítom minden oldalán. 20 percig hagyom állni, mielőtt felvágom. A töltelék - nagyon óvatosan, hogy ne essen szét - egy darabban kivesszem a pulyka hasából, és annyi szeletre vágom, amennyi a húsdarab. A sült pulykadarabokat nagy pecsenyéstálra úgy rakom fel, hogy minden húsdarab mellett legyen egy-egy szelet gesztenyés töltelék. Ecetes szilva vagy pikáns befőtt illik mellé a legjobban.

Karácsonyi töltött pulyka 2.

Egy evőkanálnyi olajon megpirítunk egy evőkanálnyi reszelt vöröshagymát, majd beleteszünk 15 dkg apróra vágott gombát és sóval, törött borssal addig pároljuk, míg saját levét el nem főtte.

Ekkor a tűzről levéve belekaparjuk a pulyka máját, és összegyúrjuk két tejben áztatott, kinyomkodott zsemelével, két tojással, sóval, törött borssal, egy csokor apróra vágott zöldpetrezselyemmel, és egy kiskanálnyi majoránnával.

Ezzel a töltelékkel töltjük meg a pulyka hasüregét, majd összetűzzük.

A szárnyas melléről a bőrt felhajtjuk, húsát párhuzamosan, 2 mm-es közökben bevágjuk és a vágatokba felváltva tűzünk hajszálvékony szalonnaszeletet, illetve almászeletet.

A bőrt ráhajtjuk, kívülről megvajazzuk, és a pulyka többi részét - ahol nem éri szalonna - megsózzuk.

A beáztatott cserépedénybe fektetjük és a fedőt rátéve, a pulyka nagyságától függően 3-4 órán át, sütjük. (Különösen előnyös ez a pecsenye karácsonyra, mivel már órákkal vacsora előtt elkészíthetjük, a nélkül megsül, hogy ügynénk rá!)

Karácsonyi töltött pulyka 3.

Hozzávalók: Egy 3-3,5 kg-os bébipulyka, 20 dkg darált sertéshús, 20 dkg füstölt szalonna, 10 dkg margarin, 1 fej v. hagyma, 15 dkg dió, 2 szelet kalács, 4 tojás, 1 kupica konyak, 1 alma, só, 1-1 kk. p. paprika, bors, 4 babérlevél, 6-8 borókabogyó, 4-5 szegfűszeg

A diót megpirítjuk, majd durvára törjük. 5 dkg szalonnát kockára vágunk, kiolvasztjuk, a felaprított hagymát üvegesre pároljuk benne. A darált húst a hagymához adjuk, 10-15 percig pároljuk, majd borssal, paprikával (ízlés szerint más fűszerekkel is) ízesítjük. A konyakkal, az összetört kemény tojással és a beáztatott, kicsavart kaláccsal jól összedolgozzuk. A meghámozott almát vékony szeletekre vágjuk.

A megtisztított pulyka bőrét, a hasüreg felől a kezünkkel, óvatosan fölemeljük. Először az almát, majd a vékony szalonnaszeleteket a bőr alá csúsztatjuk: legnagyobb része a mellre jusson, de egy- egy szelet maradjon a combokra is. A töltelék a hasüregbe tömjük, a nyílást bevarrjuk. Két fakanalat teszünk egy magas falu tepsi aljára, a megtöltött pulykát erre fektetjük, és a margarin felével megkenjük. A darabos fűszereket mellédobjuk, és a tepsit dupla alufóliával lezárjuk. (A fakanálra azért van szükség, nehogy a pulyka bőre a párolódás során a tepsi aljára tapadjon, mert akkor nem tud megpirulni.) Víz nem öntünk alá. A forró sütőbe tolvá 20-25 percig erős, majd közepes lánggal annyi óráig hagyjuk párolódni, ahány kilós volt a pulyka. Ezután a fóliát levesszük, a maradék margarinnal megkenjük a pecsenyét, és szép ropogósra sütjük.

Párolt zöldséggel és gyümölcssalátával is tálalhatjuk.

Kicsontozott töltött pecsenyekacsa

Hozzávalók: 1 db pecsenyekacsa (1,80 kg), 25 dkg darált sertéshús, 15 dkg kacsamáj, 10 dkg gomba, 1 db zsemle, 1 db tojás, 2 g őrölt fehérbors, 1 g Cayenne-bors, 1 g őrölt szerecsendió, 2 g majoránna, só

A kacsát kicsontozzuk a következőképpen: vágódeszkán a kacsát hasára fektetjük, majd egy jó éles késsel előbb a gerinccsont, aztán a bordacsontok mentén a húst szépen egyben lefejtjük. Azután a combjait és a szárnyait csontozzuk ki. Ezt követően kiterítve (bőrével a deszkára) sózzuk, borsozzuk, majoránnával jól befűszerezzük. Összehajtjuk, félretesszük.

A töltelékhez a kacsamájat kevés vízzel leforrázzuk, majd hideg vízzel lehűtjük, s kockákra vágjuk. Kevés olajon hirtelen megpirítjuk, majd hagyjuk kihűlni.

A darált sertéshúshoz hozzáadjuk az áztatott zsemlet, a tojást, a Cayenne-borsot, az őrölt szerecsendőt, a sót, a fehér borsot, és jól összedolgozzuk. Csak ezután tesszük bele a kockákra vágott kacsamájat és a gombát. Ezekkel is jól összekeverjük.

A kicsontozott kacsát bőrre fektetjük, és a töltelékét rúd alakban a közepére halmozzuk. A széleket ráhajtogatjuk, henger alakúra formázzuk.

Ezután előzőleg jól beolajozott, többrétegű alufóliába fektetjük. Szorosan begöngyöljük, tepsibe helyezük. Kevés vizet öntünk alá, és forró sütőben (kb. 180 °C) párolva készre sütjük. Ügyelve arra, hogy egy kevés víz mindig legyen alatta. Mérettől függően 80-120 percig sütjük.

Húsvillával időközben meggyőződünk a puhaságáról. Ha már könnyedén bele tudjuk szúrni a villát, akkor biztosak lehetünk abban, hogy megpuhult.

Ezután a fóliából kicsomagoljuk, át tesszük egy másik, tiszta tepsibe, és forró sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor fölszeleteljük, tálalótálra tesszük. Adjunk mellé burgonyapürét, aminek tetejére pici olajban pirított, kockákra vágott füstölt sonkát szórtunk. Díszíthetjük még apró színes paprikakockákkal is.

Elkészítési idő: 90 perc

Ajánlott ital: villányi cabernet

Mandulás hal

Négy kis csukát, süllőt vagy egyéb fehér húsú halat kívül-belül alaposan megtisztítunk, megmosunk, megszáritunk, és csipet sóval, törött borssal elkevert lisztben megforgatjuk. Forrósítunk 5 deka vaját vagy margarint, a halakat beletéve, mindkét felükön kb. 7-7 percig sütjük, és forró tálra tesszük. Közben egy másik serpenyőben szárazon megpirítunk 10 deka hámozott, lemezekre vágott mandulát. A hal visszamaradt zsiradékát kevés citromlével ízesítjük, a tálra tett halra öntjük, és az egészet meghintjük a pirított mandulával. Burgonyapüré és fejes saláta illik hozzá.

Mazsolás csirke almazósszal

Elkészítése: Egy szép, méretes csirkét előző este kívül-belül sózz, borsozz be, hajíts bele teáskanálnyi majorannát, és tedd reggelig hűtőbe. 20 dkg mazsolát áztass be 2 dl édes borba (pl. muskotályos), önts még rá 1 dl vizet, ebben a lében pihessen ugyancsak reggelig. Másnap reggel leszűröd a mazzit, a levét félreteszed, a mazzit betöltöd a csirekbe, esetleg beletunkolsz még pár gerezd egyéb gyümölcsöt (alma, körte, narancs), majd bestoppolod a csirit és irány a sütő kb. 1 órácskára. Közben előkészítesz 20 dkg rizst, a hagyományos módon készre főzöd, de!! hagymával, ételízesítővel és gerezdnyi zúzott fokhagymával is ízesíted. Míg a csirke meg a rizs sül-fő, meghámozol 4-5 almát, kikapod a magházát és a mazsola áztatólevében 1 ek. cukor társaságában megfőzöd, s jó alaposan összetöröd. Ha a madár szép pirosra sült, kiszeded belőle a mazzit, a rizst egy kerek tál közepére halmozod és beteríted a mazzival, majd szépen körberakod a csirkedarabokkal. Tálalásig melegen tartod.

Mártás: A csirkesütésből megmaradt tunkot egy lábosba áttöltöd, s mintha rántást készítenél, liszttel besűríted, majd rátöltöd az összetört almát, és állandó kevergetés közben mártás sűrűségűre főzöd. Ha szükséges, még ízesítheted a magad módján!

Megjegyzés: Az utóbbi időben a tálaláson picit módosítottam. Egy akkora, kerek műanyag tálat, amibe belefér a rizs, kikenek Rámával, belenyomkodom a rizst, és egyben kiborítom a húsos tál közepére. A mazzival ugyanezt teszem, Ómazsisága a rizs-halom tetejére kerül, ehhez egy vékony műanyag lapot hívok segítségül. Lefedem vele a mazzit, ráfordítom az edényt a rizsre, majd óvatosan kihúzom a lapot. Most körberakom a húsdarabokkal, és kompótgerezdekkel csicsázom a "művet". Savanyúság helyett különböző kompótokkal érdemes tálalni! (Klemi)

Pescado al horno (sült hal asztúriai módra)

Hozzávalók: 1,2 kg-os ponty, 1,5 dl olaj, 3 citrom leve, 2 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál mandula, 2 dl fehérbor, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, só.

Elkészítése: A megtisztított és megmosott halat sózzuk be, kevés citromlével elkevert olajjal kenjük be, és 1-2 órára tegyük be a hűtőbe pihenni. A maradék

olajat cseréplábasban vagy tűzálló tálban melegítsük meg, és a negyedekbe vágott fokhagymákat süssük benne 2-3 percig, majd vegyük ki, és tegyük félre.

A halat forgassuk meg a lisztben, és mindkét oldalát süssük világosbarnára. Mozsárban törjük meg a fokhagymát, mandulát, keverjük össze a kis kockákra vágott vöröshagymával és annyi citromlével és fehérborral, hogy könnyen kenhető masszát kapjunk. A masszából tegyünk egy evőkanálnyit a hal hasüregébe, a többit pedig kenjük a halra. Öntsük le a megmaradt borral, citromlével és 3 kanál vízzel. Szórjuk be a zöldpetrezselyemmel, és fedjük be alufóliával, sütőben süssük 30 percig.

Citromkarikákkal díszítve tálaljuk. (Spanyol karácsonyi fogás.)

Pisztráng kékre főzve

A pisztrángot vigyázva felbontjuk, nehogy a nyálkát leszedjük róla, mert akkor nem kékül meg!

Kimossuk, ecetbe mártjuk majd citromlével, sóval, babérlevéllel ízesített vízben kb. 15 percig főzzük.

Szedőkanállal óvatosan tálra tesszük, leöntjük olvasztott vajjal és burgonyával körítve tálaljuk.

(Farkát fogai közé szoríthatjuk, vagy a fejéhez köthetjük, így is megfőzhetjük!)

Pisztráng vajon sütve

A megtisztított pisztrángot besózom, és forró olajra téve mindkét oldalát megsütöm. Mikor már megforgattam és a másik fele is csaknem megsült, vajdarabkákat teszek rá és készre sütöm.

1 dl tejszínt nagyon pici liszttel sűrűre keverek, felforrósítom, beleteszek 2-3 gerezdnyi zúzott fokhagymát, meg durvára vágott pirított mandulát és az egészet a gyönyörűen elrendezett pisztrángokra öntöm.

Ha van még pirított, vágott mandula, azt a tetejére szórom!

Ponty lengyel mártással

Hozzávalók 4 személyre: 1.2 kg ponty, 2 kisebb sárgarépa, 1 fehérrépa, 1 nagyobb hagyma, 1 csomó petrezselyem, kevés zeller, 8-10 szem feketebors, mazsola (2-3 evőkanál), 2,5 dl vörösbor, cukor, ecet, liszt, 5 dkg vaj, a ponty vére, só.

Az egyik megtisztított sárgarépát, fél fehérrépát, fél hagymát és a zellert felvágjuk, s annyi vízben tesszük fel főni - a fekete borssal és az egészben hagyott petrezselyemmel hogy éppen ellepje. Ízlés szerint sózzuk, s amikor a víz felmelegedett, hozzáadjuk a halszeleteket, s erős lángon, fedő nélkül megfőzzük, vigyázva arra, hogy a halhús szét ne essen. Ha megfőtt, tálra szedjük. Vajon megpirítjuk az apróra vágott másik fél hagymát, sárga- és fehérrépát, meghintjük kevés liszttel, feleresztjük a ponty átszűrt főzolevével (2-3 dl), s a borral, majd 20-30 percig főzzük. Ha kész, leszűrjük, hozzákeverjük a hal vérével, a mazsolát, ízlés szerint cukrozzuk, sózzuk, ecetezzük, s kis lángon kb. fél órát főzve besűrítyük. Tálalásnál keveset a mártásból a halra öntünk, a többit csészében adjuk az asztalra.

Ez a karácsonyi lengyel étel készülhet a bor helyett sörrel is, a fűszerekhez jöhet még szegfűbors és borókabogyó is. A zöldségeket azonban a szűrésnél nem szabad áttörni, csak egy kicsit átnyomkodni.

Pulykamell-szeletek rokfortos körtével grillezve, sonkás brokkoli-csokorral

Hozzávalók: 4 db pulykamell-filé, 2 db körte, 10 dkg rokfort sajt. 1 evőkanál liszt, 0.5 dl olaj, só.

A sonkás brokkoli-csokorhoz: 1 csomag mirelit brokkoli, 4 szelet füstölt sertéscomb, késhegynyi szódadikarbóna, só

A pulykaszeleteket gyöngén megklopfoljuk, sózzuk, lisztbe mártva kevés olajban megsütjük. Tepsibe vagy egy porcelántálra tesszük. A körtét meghámozzuk, kettévágjuk, a közepét kivájjuk, végül folszeleteljük.

A rokfortot a megsült hússzeletekre széthúzva fölrajjuk, tetejére halmozzuk. Köré rajjuk a sonkaszeletekbe göngyölt brokkoli-csokrokat, majd együtt forró sütőben vagy grillsütőben hirtelen megpirítjuk.

A brokkoli elkészítése:

Egy lábosban kb. 1,5 l vizet forralunk sóval és egy késhegynyi szóda-bikarbónával. Beletesszük a mirelit brokkolit, majd egy órán át, állni hagyjuk. Ez idő alatt a brokkoli megpuhul, de nem lesz túl puha. A főzőlébe azért teszünk szóda-bikarbónát, mert a zöldségek így tartják meg eredeti színüket.

Elkészítési idő: 75 perc

Ajánlott ital: G. I. A. kékfrankos

Sonkás pulykamell

Egy szép pulykamell bőrét óvatosan lefejtjük, de húsát a csonton hagyva, a mellcsontra merőlegesen, ujjnyi széles közkben a csontig bevágjuk.

Ezekbe a résekbe egy-egy vékony szelet főtt füstölt tarját, mellé vékony almaszeleteket fektetünk, a húst kívülről, a csont felőli részen is megsózzuk, és a bőrt visszafektetve, az egészet átkötjük, nehogy sütés közben szétnyíljon. Kívülről bevajazzuk a pulykamellet, és 5 deka vajon, kevés vízzel puhára pároljuk. vagy az egészet alufóliába csomagoljuk, és a sütőben mástél óráig sütjük közepes tűznél. Végül, ha fóliában készítettük, a fóliát szétnyitjuk, úgy pirítjuk meg, - ha pároltuk, tűzálló tátra fektetve, tetejét vajjal kenve sütjük ropogós pirosra.

Felszeletelve. de a húst a csontra visszarakva visszük asztalra. Almapüré és ropogós burgonya illik hozzá.

Tiszai pityókás ponty

Megtisztítunk, felszeletelünk (ha mélyhűtöttből készítjük, hagyjuk felengedni), kb. egy kilónyi pontyot, és besózva egy óráig állni hagyjuk. Kiolajozunk egy tűzálló tálat, beleterítünk 30 deka megtisztított, karikára vágott leveszöldséget, meghintjük őrölt fűszerkeverékkel (babérlevél, makkáskanálnyi kakukkfű, fehér bors), és leöntjük 3 deci fehérbor, 2 deci húsleves (leves-kockából!) és egy kiskanál mustár keverékével. Ráfektetjük a halszeleteket, mindegyikre egy-egy kapribogyót teszünk, és meghintjük 10 deka finomra vágott gombával. A tálat lefedjük. és a sütőben lassú tűznél kb. egy óráig sütjük. Végül a halszeleteket óvatosan forró tátra tesszük, visszamaradt levét 3 deka vajból meg egy evőkanál lisztből készült világos rántással besűrítjük, és a halra öntjük.

Tűzdelt őzgerinc párolva

Hozzávalók: 2 kg őzgerinc, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg zsír, 6 dkg vaj, 15 dkg vegyes zöldség, 1 vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kanál paradicsompüré, 2 dl vörös bor, 1 dl madeirabor, 1 babérlevél, 2 szál kakukkfű, só, bors, liszt. A hártáitól megtisztított őzgerincet megtűzdeljük, besózzuk, és meghintjük törött borssal. A zöldséget, vöröshagymát karikára vágjuk, és tepsibe tesszük a fűszerekkel együtt. Ráhelyezzük az őzgerincet, leöntjük olvasztott zsírral, és félig megsütjük. Ekkor az őzgerincet kivesszük a tepsiből, öt darabba vágjuk, és lábasba tesszük. A zöldségbe paradicsompürét teszünk, megpirítjuk, lisztet teszünk hozzá, néhány percig még pirítjuk, majd felöntjük vörös borral, vízzel és felforraljuk. Ráöntjük az őzgerincre, és fedő alatt puhára pároljuk. A gerincdarabokat másik edénybe tesszük, a mártást rászűrjük, narancslével, madeiraborral vagy konyakkal, ribiszkeízzel, vagy zselével ízesítjük. Végül felforraljuk, és a vajat beletördelve összeráogatjuk.

Burgonyaropogóst, spagettit, rizst adunk hozzá. Áfonyát vagy ribiszkekezelét külön csészében tálalunk. Őz- vagy szarvas-combból hasonló módon készítjük. Az őzcombot részeire bontjuk, vékony zsineggel átkötjük, a továbbiakban úgy dolgozzuk fel, mint a párolt őzgerincet.

Tűzdelt pulykamell, dióval töltött almával

Hozzávalók 6 személyre: 1,5 kg pulykamell, 10 dkg füstölt szalonna, 3-4 gerezd fokhagyma, só, zsír vagy olaj; a töltött almához: 6 alma, 15 dkg darált dió, 6 dkg mazsola, 2 evőkanál méz, 2 evőkanál citromlé.

A fokhagymagerezdeket megtisztítjuk, hosszában 3-4 darabra vágjuk, a szalonnát vékony csíkokra szeleteljük. Ha a szalonna nem nagyon sós, a pulykamellet enyhén megsózzuk, majd hegyes késsel annyi helyen felszúrjuk, ahány fokhagymadarabunk van, s azokat a nyílásokba tűzködjük. A tepszi aljára kevés olajat öntünk, beletesszük a húst, beborítjuk a szalonnacsíkokkal, hústúvel a húshoz tűzzük. Felforrósított olajjal az egészet leöntjük. Kevés vizet teszünk alá (kb. egy deciliternyit), fóliával lefedjük és közepesen forró sütőben, nagyjából egy óra alatt, megsütjük. Amikor a hús már puha, a fóliát levesszük, és a szalonnát a húson ropogósra pirítjuk. Aki idegenkedik a fokhagymától, az mielőtt feltűzdeli a szalonnát, kevés majoránnával fűszerezheti a húst.

Párolt rizsszel és dióval töltött almával tálaljuk. Tálalásnál a rizst meglocsolhatjuk a felforrósított peccsenyelével.

A töltött almához az almákat meghámozzuk, a magházat karalábévájával kiszedjük. A citromlével, mézzel, mazsolával felfőzött diót, kihűtjük, és az almákba töltjük. A töltött almákat tűzálló tálon egymás mellé rakjuk, és előmelegített sütőben egészen kis lángon 12-15 perc alatt megsütjük.

Vadas pulykacomb

2 evőkanál olajon kissé megpirítjuk a nagydarabokra vágott combot és hátat, majd kevés vörös bort vagy vizet öntve alá. egy kis fej vöröshagymával, egy gerezd fokhagymával, csipet kakukkfűvel, bazsalikommal, sóval, kevés Piros Arany krémmel, egy babérlevéllel, 4 szem borókabogyóval fűszerezzük. Jó puhára poroljuk. elfőtt levét vörös borral vagy vízzel pótoljuk. Egy evőkanál olajban megpirítunk egy evőkanál cukrot, meghintjük egy csapott evőkanál liszttel, és egy pohár vörös borral felengedve addig forraljuk, míg a karamell fel nem oldódott. A puha pulykacombot forró tálra szedjük, levét a karamellás rántással besűrítjük, ízlés szerint mustárral ízesítjük, és sűrűre forraljuk. Tálalás előtt tejföllel gazdagítjuk. úgy öntjük a peccsenyére.

Vadpástétom rakott makarónival

Hozzávalók: 60 dkg vadhús (őz, szarvas, nyúl), 1 dl olaj, 15 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrepa, 10 dkg zeller, 5 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 g őrölt bors, 2 db babérlevél, 2 g szerecsendió, 1 dl tejföl, 5 dkg füstölt szalonna, 4 db tojás, 15 dkg makaróni, 5 dkg vaj, 10 dkg reszelt sajt, só.

A vadhúst lábasba tesszük, megsózzuk, és forró olajjal leöntjük. A sárgarépát, fehérreépát, zellert, vöröshagymát, fokhagymát karikákra szeljük. Hozzáadjuk a húshoz, őrölt borssal, babérlevéllel, reszelt szerecsendióval fűszerezzük. Erős tűzön átpirítjuk, majd kevés vízzel felengedve, fedővel letakarva puhára pároljuk. Amikor a hús megpuhult, a zöldségekkel együtt ledaráljuk, és keverőtálba tesszük. Hozzáadjuk a tejfölt, a kockákra vágott füstölt szalonnát és a tojást, majd jól összekeverjük.

A makarónit sós vízben kifőzzük, leszűrjük, és jól lecsepegtetjük. A lereszelt márványsajtot a makarónival és az olvasztott vajjal összekeverjük. Hozzáadjuk a tojások sárgáját, majd a habbá vert tojásfehérjét. Az őzgerincformát vajjal vastagon kikenjük, a makaróni egy részét az aljára tesszük, erre egy sor húsvagdalékot teszünk és elsimítjuk. A rétegezést kétszer-háromszor megismételjük úgy, hogy a forma tetején makaróni legyen.

Vízfürdőbe téve, középmeleg sütőben 30-35 percig pároljuk. A pástétomot tálra borítjuk és felszeletelve, reszelt sajttal gazdagon megszórva tálaljuk.

Elkészítési idő: 65 perc

Egy adag: 2054 kJ / 489 kcal

Ajánlott ital: Szekszárdi kékfrankos

Saláták

Amerikai karácsonyi ananászsaláta

Hozzávalók: 1/2 üveg marinált piros paradicsompaprika, 1/2 kg-os ananászkonerv, 1/2 üveg ecetes gyöngyhagyma, 1/2 fej saláta, 1 csokor petrezselyem, 1 adag habos tartármártás.

Elkészítése: Leszűrjük a marinált paprikát, és csíkokra vágva összekeverjük a leszűrt gyöngyhagymával meg a leszűrt, kis kockákra vágott ananásszal. Összekeverjük a habos tartármártással, és salátalevelekkel kibélelt táliba öntve, tetejére hintjük a finomra vágott petrezselymet.

Belga narancssaláta

8 szép narancs sárga héját éles késsel vékonyan levágjuk, és laskára szeljük. 25 deka cukrot kevés vízzel felforralunk, beledjük a narancshéjat, és fedő alatt addig főzzük, míg üveggé nem válik. (Ha a vizet elfőné közben, pótoljuk.) A narancshéjat leszűrjük, és félretesszük. Visszamaradt levébe fél liter édes vörös bort öntünk, és fedő nélkül egyharmadára befőzzük. A narancsokat megtisztítjuk fehér "bundájuktól", mély üvegtálba karikára vágjuk, és leöntjük a vörös boros mártással. Tetejére hintjük a főtt narancshéjat. Legalább egy napig hideg helyen érleljük.

Birsalma mustban

Elkészítés: 60 perc Nehézség: 1

Hozzávalók: 2 kg birsalma (birskörte), 4 liter must, 6 szegfűszeg, 2 darabka fahéj, kis darabka gyömbér, ízlés szerint só és ecet, 2 késhegynyi benzooesavas nátrium

Elkészítése: A birsalmát megtisztítom, kicsumázom, majd vékony gerezdekre vágom, és erősen ecetes vízbe dobom, hogy ne barnulhasson meg. Közben a mustot felforralom, és addig főzöm, amíg felére be nem fő. Ekkor beleszórom a fűszereket és a birsalmagerezdeket. Néhány percnyi fővés után (vigyázat, a birsalma nagyon gyorsan megpuhul!) szűrőkanállal kiveszem a léből, és tiszta, kiforrázott üvegekbe rakom. Jól összerázom, hogy minél több gyümölcs beleférjen. Ezután a visszamaradt levét még egyszer fölforralom, belekeverem a tartósítószeret, és rögtön a gyümölcsre öntöm. Szorosan leköttöm, és száraz dunsztban hagyom kihűlni. Csak másnap teszem el a végleges helyére. Karácsonyra tökéletesen összeérnek az ízei, kacsasült, libasült, grillcsirke mellé csodálatos!

Karácsonyi kovászos uborka

Elkészítése: Az üvegek aljára annyi evőkanál lisztet szórunk, ahány literes az üveg, és néhány szál kaprot fektetünk rá. A megmosott közepes nagyságú uborkákat az üvegbe rakjuk, közéjük 1-2 szelet tormát rakunk. Vízet forralunk, literjéhez 3 dkg sót adva, és ha kihűlt, az üvegeket feltöltjük vele. Az üvegeket leköttjük, és kistányért téve alájuk (kiforthat) a végleges helyükre állítjuk. Karácsonyra lesz fogyasztható.

Karácsonyi saláta

(6 személyre)

Hozzávalók: 2 kg alma, 1-2 csésze cukor, 1 marék mazsola, 1 marék dió, fahéj, 1 vanília. Elkészítés: Az almát meghámozzuk, felszeleteljük. Kevés vízzel és a többi hozzávalókkal addig főzzük lassú tűzön, amíg majdnem szétfő. Ha szükséges, utánaöntünk vizet.

Karácsonyi saláta (mexikói)

Hozzávalók: 1 fejes saláta, 12,5 dkg főtt cékla, 2 narancs, 1 zöld alma, 1-2 banán, 1 evőkanál limet, vagy citromlé, 1 meghámozott sárgarépa, 1 gránátalma vagy papaja, 6 dkg pirított földimogyoró vagy pirított mandulapehely.

Az öntethez: 1 evőkanál limet, vagy citromlé, fél citrom vagy limet finomra reszelt héja (elhagyható), 1 gerezd zúzott fokhagyma, 4 evőkanál könnyű olívaolaj vagy napraforgóolaj, 1 kiskanál cukor, só, bors.

Elkészítése: A salátát darabokra tépjük, és elrendezzük egy lapos tányéron. A céklát meghámozzuk, kockákra vagy kis szeletekre vágjuk, majd elrendezzük a saláta szélén. A narancsot meghámozzuk, gerezdekre bontjuk, és óvatosan levágjuk a hártyát is a gerezdekről. A narancsgerezdeket is a salátára tesszük. Az almát kimagozzuk, felaprítjuk, és a karikára vágott banánnal együtt egy tálba rakjuk. Ráöntjük a citrom vagy limet-levet, megkeverjük, majd a felesleges lét lecsöpögtetjük. A sárgarépát késsel gyufaszálnyi csíkokra vágjuk, hozzáadjuk az almás keverékhez, majd a salátára kanalazzuk. A gránátalmát negyedekre vágjuk, és kikotorjuk a magokat, vagy a papaját megfelezzük, eltávolítjuk a magokat, meghámozzuk, és kockákra vágjuk. A mogyoróval vagy a mandulával együtt a salátára szórjuk. Az öntet alapanyagait összekeverjük, és kissé felferjük, és vagy a saláta tetejére kanalazzuk, vagy külön edényben tálaljuk.

Sárgadinnyedzsem citrommal

Hozzávalók: 1 kg sárgadinnye, 40 dkg cukor, kevés víz, citromkarikák, 1 rúd vanília, tartósítószer.

Elkészítése: A sárgadinnyét megmossuk, meghámozzuk, belétől megtisztítjuk, és a húsát kockákra vágjuk. Kevés vízzel sűrű szirupot készítünk. Ha a cukor teljesen feloldódott, beletesszük a gyümölcsöt, és sűrűre főzzük. Az üvegek aljára citromkarikát rakunk, és az üveg feléig ráadagoljuk a gyümölcsöt. A vaníliarúdból 1 cm-es darabokat teszünk rá, majd telerakjuk az üveget gyümölccsel. A tetejére szintén 1 citromkarikát teszünk, végül késhegynyi tartósítószerrel. Az üvegeket lezárjuk, és száraz dunsztba tesszük. Karácsonyra érik össze az íze.

Ünnepi gyümölcssaláta

Levétől leszűrünk, és kis kockákra vágunk egy félkilós konzervananászt. meg egy félkilós őszibarack befőttet, lecsepegtetünk, kimagozunk egy félkilós befőtt cseresznyét vagy meggyet. és a többihez keverjük.

Meghintjük ízlés szerint 5-10 deka porcukorral, megöntözzük egy féldeci rummal, és 10 deka mazsolával. 10 deka hámozott mandulával vagy durvára vágott dióval gazdagítjuk. Lefedve néhány óráig állni hagyjuk hűvös helyen. időnként megkeverjük. Végül a gyümölcs felét üvegtálba terítjük, krumplinyomóval rányomunk 25 deka gesztenyemasszát, beborítjuk a maradék gyümölccsel, és tetejét vagy almahabbal vonjuk be, vagy ráöntünk egy fél zacskó citromízű pudingporból készült pudingot. amely rádermed a tetejére. (Az almahabbhoz megfőzünk vagy megsütünk 3-4 almát, meghámozva áttörjük, kevés porcukorral édesítjük. és 2 tojás fehérjével addig verjük, míg könnyű, habos, fehér nem lesz. Ajánlatos néhány csepp citromlével is ízesíteni.)

Édességek, sütemények

Adventi mákos/diós koszorú

Hozzávalók:

A tésztához: 50 dkg liszt, 2 cs. Dr. Oetker Instant élesztő, 2,5 - 3 dl tej, 2 db tojás, 6 dkg margarin, csipet só, 1 üveg (2 ml) Dr. Oetker Mandula aroma, mazsola, ízlés szerint

A töltelékhez: 18 dkg őrölt mák/dió, 1 üveg (2 ml) Dr. Oetker Citrom aroma, 10 dkg finomra őrölt babapiskóta, 1 kiskanál fahéj, 10 dkg kristálycukor, 0,5 dl víz, 3 dkg gyümölcslekvár, 3-5 dkg mazsola, 1 cs. Dr. Oetker Vanillincukor, 0,5 dl étolaj

Elkészítés:

Először a töltelékét készítjük el. A vízből és a kristálycukorból szirupot főzünk, bele tesszük a mazsolát, az őrölt baba- piskótát és a fahéjat, majd a tűzről levéve a többi hozzávalót (az étolajat utoljára) és kb. 25-30 percig hűlni hagyjuk.

Ez alatt elkészítjük a kelt tésztát. A lisztbe belekeverjük a langyos tej felével megkelesztett/elkevert élesztőt, a csipet sót, 1 egész tojást és egynek a sárgáját, valamint a maradék tejjel elkevert kristálycukrot. Jól kidolgozzuk, míg hólyagokat vet, hozzáadjuk az olvasztott margarint és a mazsolát.

Meglisztezzük a tetejét és kb. 20-25 percig meleg helyen kelesztjük. A tésztát készíthetjük Dr. Oetker Kelttészta alapporból is a csomagoláson található leírás alapján.

Miután megkelt a tészta, beletekerjük a kihűlt töltelékét, a tésztát kikent formába tesszük, majd előmelegített 170 C-os sütőben 35-40 percig sütjük.

Díszítés: Dr. Oetker Marcipánízű cukormázzal megspricceljük, majd mandulareszeléssel a tetejét megszórjuk.

Angol karácsonyi sütemény

Huszonkét deka lisztet, 22 deka cukrot, 22 deka vaját, 4 egész tojást jó habosra keverünk, aztán jön bele 15 deka citrónád, 7 deka mandula, 22 deka fekete aprószőlő, 22 deka mazsola, kevés szerecsendió. Egy kikent gömbölyű kuglófformában megsütjük. (Soká, hónapokig eláll.)

Ánizsos szív

Hozzávalók 36 darabhoz: 2 tojás, 15 dkg cukor, egy teáskanálnyi vaj, egy késhegynyi szalalkáli, egy kevés tej, 30 dkg rétesliszt, egy teáskanál ánizs.

Keverjük össze a tojásokat, a cukrot, a vaját és a tejben feloldott szalalkálit. Szitáljuk bele a lisztet, gyúrjuk sima tésztává. Pihentessük egy éjszakán át a tésztát, majd másnap nyújtsuk ki belisztezett deszkán egy centiméter vastagságúra. Szórjunk rá egy kis lisztet, azután szaggassunk belőle szívformával kicsi süteményeket. Nyúljunk óvatosan késsel a szívek alá, és emeljük bele az ánizzsal beleszórt tepsibe. 160 fokon 20 percig süssük, amíg sárgásfehér nem lesz.

Barackos mandularúd

Kb. 30 db

Tészta: 75g cukrozott narancshéj, 20 dkg nyers marcipánmassza, 12,5 dkg baracklekvár, 1,5 cl cseresznyepálinka, 15 dkg apróra vágott mandula.

Díszítés: 15 dkg sötét, 15 dkg világos süteménybevonó máz.

Tészta: a cukrozott narancshéjat finomra vágjuk. A marcpiánból, a lekvárból és a cseresznyepálinkából sima tésztát gyúrunk. A masszát nyomózsákba töltjük.

A sütőlemez kibéleljük sütőpapírral. A mandulát lapos tátra rakjuk, és a marcpiánmasszából óvatosan 3 cm-es csíkokat nyomunk a tetejére. A rudakat megforgatjuk a mandulában és a sütőpapírra helyezve előmelegített sütőben 10-15 percig sütjük. A süteményt levesszük a sütőlemezről, és hűlni hagyjuk.

A kétféle bevonócsokoládét felolvasztjuk. A rudacsák egyik felét a világos, a másik felét a sötét mázba mártjuk.

Baseli csemege

Hozzávalók kb. 60 darab süti elkészítéséhez: 25 dkg méz, 10 dkg reszelt alma, 25 dkg reszelt mandula, 30 dkg Graham liszt, késhegynyi sütőpor, 7 dkg kandírozott citromhéj, 7 dkg apróra vágott mazsola, szerecsendió, gyömbér, őrölt szegfűszeg, egy teáskanál fahéj, 3 evőkanál citromlé, 4 evőkanál sűrített tej, 5 dkg pucolt és csíkokra vágott mandula a díszítéshez.

Melegítsük meg a mézet, majd keverjük hozzá a reszelt almát. Szórjuk bele a darált mandulát, keverjük össze alaposan az egészet, majd vegyük le a lángtól. Dolgozzuk össze a liszttel, a sütőporral, az aprított, kandírozott citromhéjjal, és mazsolával, a fűszerekkel és a citromlével. Nyújtsuk ki lisztezett deszkán a tésztát egy cm. vastagságúra, vágjuk fel kicsi kockákra, majd hagyjuk állni egész éjszaka. Másnap kenjük be a kockákat sűrített tejjel, majd szórjuk meg manduladarabkákkal. Előmelegített sütőben, 180 fokon kb. huszonöt percig süssük.

Bejglik

◆ Diós-mákos bejgli 1.

Hozzávalók: 1 kg liszt, 50 dkg vaj (vagy 25 dkg vaj, 20 dkg libazsír), 3 dkg élesztő, 2 tojás, 6 dkg cukor, só, 4 dl tej.

A lisztet a cukorral, sóval, zsiradékkal deszkán elmorzsoljuk, az élesztőt egy kevés langyos tejben feloldjuk, és az egészet megfelelő mennyiségű tejjel összegyúrjuk. A tésztának keménynek kell lennie, hogy a kéztől elváljon. Letakarva rövid ideig pihenni hagyjuk, utána a tésztát 6 egyenlő részre osztjuk, és cipókba formáljuk. Ezután a tésztát vékonyra, téglalap alakúra nyújtjuk, ugyanilyen vastagon megkenjük dió- vagy máktöltelékkel, összesodorjuk, tepsire helyezük, megfelelő távolságra egymástól, mindegyiket három helyen megszurkáljuk. Egy egész tojást, egy sárgáját felferünk, a tésztát megkenjük, meleg helyen száradni hagyjuk, újból megkenjük, és hidegen újból megszáritjuk. Mérsékelt meleg sütőben megsütjük, szép márványosnak, repedezettnek kell lennie.

Diótöltelék: 2 dl vizet vagy tejet 30 dkg cukorral felforralunk, és 40 dkg darált dióra öntjük, jól összekeverjük, 8 dkg mazsolát, egy kevés törött fahéjat és reszelt citromhéjat vegyítünk hozzá. Ha a töltelék egy kissé puha volna, egy kevés morzsát teszünk bele.

Máktöltelék: 2.5 dl vizet felforralunk 30 dkg cukorral, és 40 dkg darált mákra öntjük, majd jól összekeverjük. Ezután ízesítjük reszelt citromhéjjal, törött fahéjjal, törött szegfűszeggel, adhatunk hozzá mazsolaszólt (egy-egy evőkanál mézet, mind a dió-, mind a máktöltelékbe is, de akkor kevesebb cukrot teszünk bele).

A tölteléket 3-3 részre osztva hidegen kenjük a tésztára.

◆ Diós-mákos bejgli 2.

(2-2 rúd)

Hozzávalók:

A tésztához 56 dkg finomliszt, 21 dkg vaj, 2 dkg élesztő, 3 dkg cukor, csipetnyi só, 2 tojássárga; a diótöltelékhez: 30 dkg darált dióbél, 25 dkg porcukor, másfél reszelt alma, 5 dkg sárgabaracklekvár, 5 dkg mazsola, 8-10 dkg apróra vágott birsalmasajt;

A máktöltelékhez: 30 dkg darált mák, 25 dkg porcukor, 7 dkg mazsola, 1 zacskó vaníliás cukor, 2,5 dl tej, csipetnyi só, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 3 szem összetört szegfűszeg.

Elkészítés módja: A lisztet a vajjal elmorzsolom. Az élesztőt a cukorral együtt egy dl tejben elkeverem, majd ötpercnyi várakozás után hozzáöntöm a vajás liszthez. Hozzáteszem a tészta összes alkotó részét, és jól összedolgozom. Ha már sima, akkor négy cipóba osztom, és lisztezett deszkán, a tetejét belisztezve, konyharuhával betakarom, és a duplájára kelesztem. Közben elkészítem a tölteléket. A diótöltelékhez a cukrot fél dl vízben felforralom, majd hozzáöntöm a darált dióhoz. Ezután a reszelt almával, az összevágott birsalmasajttal, a megmosott és megtisztított mazsolával, valamint a sárgabaracklekvárral jól

összekeverem. A mákos töltelékhez a tejbe belekeverem a mákot, a cukrot, a mazsolát és az összes fűszert. Éppen csak egyet forralok rajta, máris leveszem a tűzről és hagyom kihűlni. A már megkelt tésztát lisztezett deszkán négy darabra vágva nagyon vékonyra nyújtom és felkenem rá a töltelékét. Szorosan összetekerem, majd a négy rúd bejglit sütőlemezre teszem, egymástól három cm távolságra. Tojásfehérjével megkenem a tetejüket és félórai várakozás után az előmelegített forró sütőben, szép barnáspirosra sütöm. Csak akkor veszem le a sütőlemezről, ha már teljesen kihűlt és folpackba vagy alufóliába csomagolva beteszem a mélyhűtőbe. Akár kora ősszel is el lehet készíteni, mert a mélyhűtőben hónapokig eláll. A fagyasztóból kivéve, egy-két óra múlva fogyasztható. (A karácsonyi hajsza idején megspórolhatjuk a bejgli sütést!)

◆ Diós-mákos bejgli 3..

Tészta: 1,5 dl tejfől, 2 dkg élesztő, 1 tojás + 1 a kenéshez, fél kg finomliszt, 25 dkg vaj vagy margarin, 5 dkg porcukor, 1 csipet só.

Diótöltelék: 20 dkg darált dió, 20 dkg porcukor, fél dl tej, 5 dkg mazsola, 3 cl rum (vagy gyümölcsstea rumaromával), fél csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál zsemlemorzsa.

Máktöltelék: 20 dkg darált mák, 20 dkg porcukor, 1 dl víz, 1 citrom leve és reszelt héja, 5 dkg mazsola, 3 cl rum (vagy gyümölcsstea rumaromával).

A tésztát érdemes a sütés előtti este elkészíteni. Langyosítsa meg a tejfölt és morzsolja el benne az élesztőt. Takarja le tiszta konyharuhával, és meleg helyen hagyja állni, amíg az egész habos lesz (felfut).

A vajat/margarint morzsolja el a liszttel, keverje hozzá a porcukrot és a sót, majd adja hozzá a tojást és a felfuttatott élesztőt. A hozzávalókat gyorsan gyúrja össze, hogy a vaj még ne olvadjon meg a kézmelegtől.

Formáljon négy cipót, és műanyag fóliába csomagolva tegye egy éjszakára a hűtőbe.

Másnap a 2x5 dkg mazsolát áztassa be a 2x 3cl rumba. A diótöltelékhez forralja fel a tejet, keverje el benne a porcukrot és a vaníliás cukrot.

Húzza félre a tűzről, öntse bele a diót, a zsemlemorzását és a fél adag áztatott mazsolát, keverje össze és hagyja kihűlni.

A máktöltelékhez 1 dl vízben keverje el a porcukrot, forralja fel, majd szórja bele a mákot. Keverje el, a tűzről lehúzva adja hozzá a másik fél adag mazsolát, a citromlevet és a reszelt héját, majd hagyja kihűlni.

Válassza szét a kenésre szánt tojás fehérjét a sárgájától.

Vegyen elő egy cipót a hűtőből, lazán gyúrja át, lisztezett deszkán nyújtsa ki kb. fél centi vastag téglalappá. A hosszabb széleken 2-2 centit szabadon hagyva simítsa el a tésztán a diótöltelék felét. A két rövidebb oldalon 2-3 centi szélesen hajtsa vissza a töltelékre a tésztát - ez lesz a bejgli vége, hogy sütés közben a töltelék ne folyjon ki. A hosszabbik szélén kezdve lazán tekerje fel a tésztát, majd fektesse sütőpapírral bélelt tepsire.

Hasonló módon nyújtsa ki és töltsen meg a másik három cipót is, egyet a maradék dió-, kettőt a máktöltelékkel. Ezeket is fektesse a sütőpapírral bélelt tepsibe.

A tetejüket kenje meg tojássárgával, és langyos helyen pihentesse addig, amíg a tojássárgája meg nem szikkad (kb. fél óra). Ezután könnyedén kenje át a süteményeket a tojásfehérjével is, majd pihentesse további fél órát. Ettől a kétszeri kenéstől lesz márványos a sütemény teteje.

Melegítse elő a sütőt 180 fokra (gázon közepes fokozatra). A tekercsek tetejét sűrűn szurkálja meg villával vagy kötőtűvel/hústűvel, hogy szét ne repedjen. Középre helyezett sütőrácsra tett tepsiben 35-40 perc alatt süsse aranybarnára. Az első fél órában a sütőt ne nyissa ki.

A bejglit a tepsiben hagyja kihűlni, ujjnyi vastag szeletekre vágva tálalja.

Alufóliába csomagolva hűtőben sokáig eláll.

Változat: Tejszínnel elkevert gesztenyemasszával is megtöltheti.

◆ Karácsonyi bejgli Frank Júliától

Hozzávalók:

A tésztához 56 dkg liszt, 21 dkg vaj, 2 dkg élesztő, 3 dkg cukor, csipetnyi só, 2 tojássárga;

A diótöltelékhez: 30 dkg darált dió, 25 dkg porcukor, másfél db reszelt alma, 5 dkg sárgabaracklekvár, 5 dkg mazsola, 8-10 dkg apróra vágott birsalmasajt;

A mákos töltelékhez: 30 dkg darált mák, 25 dkg porcukor, 7 dkg mazsola, 1 zacskó vaníliás cukor, 2,5 dl tej, csipetnyi só, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, 3 szem összetört szegfűszeg.

A lisztet a vajjal elmorzsolom. Az élesztőt belekeverem egy dl tejbe a cukorral együtt, majd 5 percnyi várakozás után hozzáöntöm a vajas liszthez. Hozzáteszem még a tészta összes alkotórészeit, és alaposan összedolgozom. Ha már sima, akkor 4 kis cipóba osztom és lisztezett deszkán, a tetejét is belisztezve, konyharuhával letakarom, és a duplájára kelesztem. Közben elkészítem a töltelékeket. A dióshoz a cukrot fél dl vízben felforralom, majd hozzáöntöm a darált dióhoz. Ezután a reszelt almával, a birsalmasajttal, a megmosott és megtisztított mazsolával, valamint a sárgabaracklekvárral jól összekeverem. A mákos töltelékhez a tejbe belekeverem a mákot, a cukrot, a mazsolát és az összes fűszert. Éppen csak egyet forralok rajta, máris leveszem a tűzről és hagyom kihűlni. A megkelt tésztát lisztezett deszkán nagyon vékonyra nyújtom, és felkenem rá a töltelékeket. Szoroson összetekerem, és a négy rúd bejglit sütőlemezre teszem egymástól 3 centi távolságra. Tojásfehérjével megkenem a tetejüket, majd hideg helyen hagyom még pihenni. 1 óra múlva újból megkenem tojásfehérjével, és félórai várakozás után az előmelegített, forró sütőben szép barnáspirosra sütöm. Csak akkor veszem le a sütőlemezről, ha már teljesen kihűlt, majd folpackba csomagolva hűvös, száraz helyen tárolom. Akár már három héttel karácsony előtt elkészíthető, így nem kell vele bajlódni az ünnepi forgatagban. (Ezt a bejglit hónapokra is el lehet tenni a mélyhűtőben.)

◆ Pozsonyi kifli és diós, mákos bejgli

Hozzávalók: 65 dkg liszt, 30 dkg vaj, 6 dkg porcukor, 1 tojás sárgája, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, csipetnyi só.

A diótöltelékhez: 50 dkg dió, 12 dkg kekszmorzsa, 40 dkg cukor, 3 dkg mazsola, 3 dkg cukrozott gyümölcs, 1 citrom reszelt héja, 1 dkg őrölt fahéj, 1,5 dl tej.

A máktöltelékhez: 60 dkg mák, 40 dkg cukor, 3 dkg mazsola, 2 dkg cukrozott gyümölcs, 1 dkg őrölt fahéj, 1 citrom reszelt héja, 2,5 dl tej.

A tészta kenéséhez 1 tojás fehérje, és sárgája.

Bár a pozsonyi kifli és a bejgli készítésének írott és íratlan szabályai vannak, ennek a legfőbb karácsonyi süteménynek a receptjét mégis érdemes újra meg újra közreadni, mert valami apró, kis részletében minden mestercukrász igyekszik sajátosat adni. Így van ez a Gerbeaud esetében is.

A lisztet, a vajat és a cukrot eldörzsöljük a két tenyerünk között, majd a korábban langyos tejben feloldott élesztővel, tojássárgával, csipetnyi sóval jól kidolgozzuk, és a szerint daraboljuk fel, hogy mit akarunk készíteni belőle, majd hűtőbe tesszük. Ha pozsonyi kiflit, akkor 3 dekagrammos tésztagolyókat formázunk, ha bejglit, akkor annyi kis cipót, ahány rudat készítünk.

A diótöltelékhez a cukrot a tejjel, mazsolával, reszelt citromhéjjal felfőzzük, hozzákeverjük a darált diót, a cukrozott gyümölcsöket és az őrölt fahéjat, majd hagyjuk kihűlni. A máktöltelék ugyanígy készül.

Pozsonyi kiflinél a kis golyócskákat nyújtófával ovális alakúra nyújtjuk, közepére 3 dkg töltelékkel teszünk, felcsavarjuk és tiszta sütőlemezen patkó, vagy kifli alakúra formázzuk. Tetejét és oldalát tojássárgájával kenjük be, és langyos helyen kelesztjük. Amikor a tojássárga megszáradt, a kifliket tojásfehérjével is bekenjük, és most hideg helyen pihentetjük. Gőzmentes, 210-220°C-os sütőben megsütjük.

A bejglit ugyanúgy készítjük, mint a pozsonyi kiflit, csak arra figyeljünk, hogy a tészta és a töltelék súlya a bejglirudaknál azonos legyen.

Brownies

Hozzávalók:

A tésztához: 10 dkg féledecsokoládé, 10 dkg dióbél, 12,5 dkg cukor, 10 dkg puha vaj, 10 dkg liszt, 6 tojássárgája, 6 tojásfehérje, 1 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál kakaópor. A mázhoz: 20 dkg csokoládé bevonó-massza, díszítéshez: kandírozott cseresznye, zöld pisztácia, dióbél vagy csokoládéreszelék.

A csokoládét kis darabokra törjük, és kislábosban, forró vízfürdőben felolvasztjuk, majd hagyjuk kihűlni. A dióbelet durvára aprítjuk. A vajat habosra keverjük, hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot, a tojássárgáját, és az egészet jól elkeverjük. Ezután hozzáadjuk a felolvasztott csokoládét és a durvára vágott diót. A lisztet összekeverjük a kakaóporral, és a krémhez adjuk. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, és óvatosan a tésztába keverjük. Az egész masszát simára dolgozzuk. A sütőt, elő kell melegíteni 180 °C-ra (gázsütőben 3-as fokozat), a tésztát egy 20-szor 30-as sütőlemezre kenjük, amit kizsíroztunk, vagy kibéleltünk sütőpapírral, és kb. 45 percig sütjük. Ha megsült a tészta, kiborítjuk, és hagyjuk kihűlni. A süteményt bevonjuk a felolvasztott tortabevonóval, és feldíszítjük tetszés szerint. A tésztát kockára vágva tároljuk. A brownie-kat jól záródó dobozban tároljuk, illetve csomagoljuk be alufóliába, mert egyébként könnyen kiszáradnak.

Burgenlandi koszorú

Hozzávalók kb. 65 db-hoz: 275 g liszt, 250 g hideg vaj, 50 g porcukor, 3 tojássárgája

A díszítéshez: 3 tojásfehérje, 250 g cukor, 3-4 ek. sárgabarack lekvár, kevés citromlé

Elkészítés: A lisztet elmorzsoljuk a vajjal, majd a porcukorral és a tojássárgájával sima tésztává gyúrjuk az egészet. Fóliába csomagolva 1 órán át, pihentetjük a hűtőszekrényben.

Azután lisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, és 5,5 cm-es köröket szúrunk ki a tésztából. A lapokat sütőpapírral bélelt sütőlemezre rakjuk.

180 fokra (gázsütő 2-es fokozat) felmelegítjük a sütőt. A tojásfehérjét a hozzáadott cukorral vízgőz fölött kemény habbá verjük. A csillagvégű nyomózsákba töltött masszából a lapocskák külső peremére szorosan egymás mellé pöttyöket nyomunk. A koszorúkat 12-15 perc alatt aransárgára sütjük. Hagyjuk kihűlni.

A lekvárt kevés citromlével felmelegítjük, szitán átsimítjuk és a koszorúk közepébe töltjük. Hagyjuk megszáradni.

Citromos kókuszkarika

Hozzávalók: 12 dkg kókuszreszelék, 1 citrom, 7 dkg porcukor, 4 tojássárgája, 25 dkg liszt, 15 dkg puha vaj, 2 ek kristálycukor, 1 tojásfehérje

Serpenyőben 10 dkg kókuszreszeléket zsiradék nélkül aranybarnára pirítunk, majd kihűtjük. A citrom héját lereszeljük, levét kifacsarjuk. A porcukrot a kókuszreszeléssel, a tojássárgájával, a liszttel, a vajjal, 3 ek citromlével és héjjal összedolgozzuk. Ezt a tésztát vastag csövű nyomózsákba töltjük és két sütőpapírral kibélelt tepsire 5-6 cm átmérőjű köröket nyomunk. Előmelegített sütőben (175 fokon) 18 percig sütjük.

A cukrot a maradék kókuszreszeléssel összekeverjük, a még forró karikákat megkenjük tojásfehérjével, megforgatjuk a kókuszreszelékben, kihűtjük. (Fémdobozba tesszük.)

Cornflakes konfekt

25 deka étcsokoládé, 25 deka tejcsokoládé, 15 deka cornflakes (kukoricapehely), pici, egy centi átmérőjű mignonos papírkák.

A csokoládét fel kell olvasztani, a cornflakest összetörni, de nem egészen apróra, és az egészet összekeverni. Kiskanállal egy-egy adagnyi masszát tegyünk a mignonos papírokba, majd tegyük hűtőbe. Kb. 60-70 darab konfekt lesz belőle.

Cukrok, cukorkák, fenyődszék

◆ **Csokoládébomba**

Tíz deka vaját tizenöt deka cukorporral és három tojás sárgájával kavargatjuk ki jó habosra, ekkor adjunk hozzá húsz deka puhított csokoládét, egy evőkanál finom rumot, két evőkanál kakaót, és ha elég kemény, golyókat formáljunk belőle és csokoládédarába beforgatva, tegyük kis papírtokokba és így tálaljuk.

◆ **Csokoládé függeszték**

(Gyors, karácsonyi sütemény)

25 dkg reszelt csokoládét 1/2 kg porcukorral, 1 csomag Váncza vanillincukorral és 3 tojás fehérjével simára eldolgozunk. Ha nem tart jól össze, lehet még tojásfehérjét hozzáadni. A csokoládétömeg inkább kemény, mint lágy legyen. Kétfok vastagra nyújtjuk, s különböző formákkal kiszakítjuk, vagy ceruza-vastag rudakat sodorva, különböző alakokra hajlítjuk, s viasszal bedörzsölt, vagy vajjal gyengén kikent sütőlemezen szárítjuk.

◆ **Csokoládés karácsonyfadísz**

Hozzávalók. 3 tojás fehérje, 15 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 dkg csokoládé, 20 dkg darás liszt.

A keményre felvert tojáshabba belekeverjük az átszitált porcukrot, a vaníliás cukrot, a reszelt csokoládét, meg a lisztet. Mindezt könnyedén összekeverjük. A tésztát csővel ellátott nyomózsákba tesszük, és kikent tepsibe koszorúként vagy más figurákat nyomunk belőle. Meleg sütőben lassan sütjük.

◆ **Diós golyócskák**

Tizennégy deka cukrot és 14 deka diót vagy mandulát vegyítsünk össze, és egy tojás fehérjének keményre vert habjával kavargatjuk össze. Aztán formáljunk belőle golyócskákat, és egy villa vagy fogvájó segítségével mártogassuk előbb hígabb csokoládémázba, aztán hengergessük meg reszelt csokoládéban és szárítsuk meg.

◆ **Karácsonyfadísz**

60 dkg lisztből, 25 dkg margarinból, 25 dkg cukorból, 1 csomag sütőporból, 3-4 tojásból tésztát készítünk.

A tésztát megfelezzük, az egyik felébe 1 evőkanál kakaót, teszünk, a másik felébe citrom héját reszelünk. Kinyújtjuk, különféle formákkal kiszúrjuk, és tojással megkenve, színes cukrot, vagy vágott diót teszünk a tetejére.

◆ **Karácsonyfa-függelékek**

Hozzávalók kb. 80 db-hoz:

A tésztához: 250 g liszt, 125 g porcukor, 1/2 citrom lereszelt héja, 1 tojás, 150 g hideg vaj

A díszítéshez: 125 g porcukor, 2-3 ek. citromlé, rum vagy málnaszirup, tetszés szerint apró színes cukorgyöngyök, durva kristálycukor, vagdalt pörkölt mandula vagy cukor-virágocskák

Előkészítés: 40 perc

Pihentetés: 1 óra

Sütés: 10 perc sütőlemezenként

Elkészítés: Halmozzuk a lisztet a porcukorral és a citromhéjjal együtt a gyúródeszkára. Helyezzük a közepébe a tojást, majd rakjuk körül a kis darabokra vágott zsiradékkal. Az egészet dolgozzuk el egy nagy késsel, majd kézzel gyúrjuk össze kemény tésztává. Utána göngyöljük fóliába, és legalább 1 órára rakjuk hideg helyre. A sütőt melegítsük elő 180 °C-ra (gáznál 3-as fokozat). A sütőlemezt zsírozzuk ki vagy béleljük ki sütőpapírral. A tésztát lisztezett deszkán nyújtjuk ki 3-4 mm vastagra.

Szaggassunk ki tetszés szerinti formákat (pl.: angyal, csillag, szív, karácsonyfa, stb.) és rakjuk a sütőlemezre. A sütőben (középen) kb. 10 percig süssük, amíg aranyárga nem lesz.

Utána a süteményeket tegyük tésztarácsra és hagyjuk jól kihűlni.

A bevonathoz keverjük ki a porcukrot a citromlével, a rummal vagy a málnasziruppal jó sűrűre. Utána kenjük be vele a tésztácskákat, és hagyjuk, hogy a bevonat kissé megszáradjon. Ezt követően tetszés szerint díszíthetjük apró színes, cukor gyöngyökkel, durva kristálycukorral, vagdalt pörkölt mandulával vagy készen kapható cukor-virágocskákkal.

A bevonat legyen elég sűrű, mert különben a díszítések nem emelkednek ki, vagy a színes cukorgyöngyök szétfolynak rajta. Túl kemény se legyen, mert akkor meg nem szilárdul meg rajta a díszítés. A legjobb, ha egyszerre kb. 10 sütemény bevonatát készítjük el, mert mire ezekkel végeztünk, addigra az első sütemények megszáradnak annyira, hogy hozzákezdhetünk a díszítésükhöz.

◆ Karácsonyi angyalka

8 tojásfehérjéből 1 tk. citromlével, 20 dkg kristálycukorral kemény habot verve, fakanállal belekeverünk 20 dkg porcukrot. Nyomózsákba töltve, sütőlapra köröket, angyalkákat formázunk 2 rétegben. Az angyalkákhoz először harangformát, majd kerek fejet készítünk. Ezt megismételjük, majd egy cseppforma szárnyat, és egy behajlított kart készítünk. A maradék habot ételfestékkel színezve, tetszőlegesen díszítjük a formákat. Kb. 100 C-ra előfűtött sütőben csak szárítjuk. Cérnával vagy színes masnival akaszthatjuk a fenyőfára.

◆ Karácsonyi csillag

Hozzávalók kb. 25 db-hoz: 200 g liszt, 1 csomag vaníliás cukor, 80 g cukor, 1 tojás sárgája, 100 g vaj, 4 ek. sárgabarack lekvár, kb. 200 g porcukor, 1-1 ek. citrom- és céklalé és mangó-szirup

Elkészítés: A lisztből, a cukorból, a vaníliás cukorból, a tojássárgájából és a vajból összegyúrt tésztából cipót formálunk, és 1 órán át a hűtőszekrényben pihentetjük.

A sütőt 180 fokra (gázsütő 2-es fokozat) felmelegítjük.

A tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, majd azonos mennyiségű sima és csóvás csillagot szúrunk ki. A csillagokat sütőpapírral bélelt sütőlemezre rakjuk, kb. 8 percig sütjük, majd hagyjuk kihűlni.

A simára kevert lekvárral összeragasztunk egy-egy kicsi és egy-egy csóvás csillagot. Átszítaljuk a porcukrot, háromfelé osztjuk és az egyik részt citromlével, a másikat pedig mangó-sziruppal festjük meg. A csillagokat bevonjuk különböző színű mázzal, és hagyjuk megszáradni.

◆ Karácsonyi hablánc

Hozzávalók: 4 tojás fehérje, 7 dkg kristálycukor, 20 dkg cukor, egy kevés víz, 6 dkg porcukor, piros ételfesték a színezéshez

A tojásfehérjéből a finom kristálycukorral nagyon kemény habot verünk. A 20 dkg cukorból, és egy kevés vízből sűrű szirupot főzünk, folyamatos keverés közben beleöntjük a habba, és addig verjük, míg kihűl. A hab nagyon kemény legyen! Azután belekeverjük a porcukrot, és a masszát két részre osztjuk. Az egyik részt megfessük egy kevés piros festékkel, a másikat fehérén hagyjuk. Így elkészített habot, nyomó- zsákba tesszük, és kikent tepsibe apró csókokat nyomunk belőle. A habcsókra ezüstoffonalat helyezünk, és a csókok közötti fonálra kisebb csókokat nyomunk. (a rózsaszín és fehér csókokat váltogatjuk). Az így elkészített láncokat mérsékelten meleg sütőben megszárazítjuk.

◆ Likőrös cukorkák

Finomra tört cukorporból tegyünk egy lapos edénybe vagy tepsibe kétujjnyi vastag réteget, és soronként ujjunk hegyével készítsünk bele sorban egyenlő kis mélyedéseket, aztán ezeket a mélyedéseket öntsük tele likőrrel vagy konyakkal. E körül megjegecesedik a cukor egy idő múlva. Ha mindet beitta volna, újból öntögessük tele a kis gödröket, és ekkor az egész tetejére hintsünk legalább egy ujjnyi vastag cukorréteget, hogy a teteje is, illetve körbe jegecezését kapjon, mintegy kemény burkot képezzen. Mikor ez már megtörtént, kis idő múlva szedjük ki a cukorporból a megkeményedett golyókat és csokoládémázban megforgatva,

vékonyan megvajazott tálra vagy márványlapra rakjuk. Ha megszáradt, dobozba vagy üvegbe tegyük el.

◆ Mézes

(karácsonyfa-figurának is jó)

Hozzávalók: 55 dkg liszt, 25 dkg méz, 10 dkg Ráma, 1 kanál fahéj (kívánság szerint evő-, vagy kávéskanál), 10 szem szegfűszeg (darálva), 3 egész tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 kk szódabikarbóna, 2 tojásfehérje, 20 dkg porcukor

A mézet, a margarint, a fahéjat, szegfűszeget felforraltjuk, és a fele lisztet a masszába tesszük (forrón)

A szódát a tojással és a kristálycukorral habosra keverjük, hozzá a maradék lisztet.

A kettőt összegyúrni.

Vagy kis golyókat formálni, vagy kinyújtva kivághatók belőle a kívánt karácsonyi figurák, utána megsütni.

Vigyázat: a kétszeresére dagad és gyorsan sül!

A tojásfehérjét gőz fölött a porcukorral kikeverni, ezzel mehet a mézest megkenni.

Kenés közben melegen tartani, mert hamar megszárad. Mármint a tojásfehérje.

Száradni hagyjuk (szabad levegőn, nem sütőben!).

Ha fel akarod akasztani, szívószállal nyomj rá lyukat, még sütés előtt, lehet hogy "benő", de mégis könnyebb.

Mint minden mézes, előbb keményedik, és néhány nap múlva puhul.

Diabeteszeseknek: ha a méz ellenére is enni akarnak belőle, egy darab kb. 6 gr szénhidrát, a máz nélkül, de pótmézzel is készíthető, csak akkor kicsit lassabban puhul.

◆ Mézes-bábos Karácsonyra

Hozzávalók: 1 kg liszt, fél kg porcukor, 6 tojás, 20 dkg méz, késhegynyi szódabikarbóna, ízlés szerint reszelt citromhéj, szegfűszeg, fahéj, esetleg ánizs.

A bábozás előtti nap estéjén célszerű összeállítani a tésztát, s be kell tenni a hűtőszekrénybe (akkor majd nem ragad). A kilisztezett gyúródeszkán a vékonyra kinyújtott tésztát szaggathatók süteményformákkal, vagy vághatók előrajzolt kartonpapírok mentén a különböző figurák. A csillagokra, báránycsillagokra, szívecskékre, házikókra, bábukra, s más sütőformákra díszítésként kerülhet dióbél, mandula, mogyoró, mák, ánizs, cukorhabból nyomott minta.

A sütésnél nagyon kell figyelni, vigyázni, mert a vékony mézes tésztát hamar "megkaphatja" a forró sütő, megéghet.

A karácsonyfadísznek szánt, vagy a lakásban dekorációként felakasztandó mézeskéket melegen kell átszúrni vastag tűvel, hogy cérnát lehessen fűzni beléjük.

◆ Mézes cukorkák

Egy evőkanál mézet 3 evőkanál porcukorral, egy citrom levével és lereszelt héjával, néhány finomra tört szegfűszeggel és késhegynyi tört fahéjjal tegyük a tűzhelyre. Ha forr, kavarjunk közé annyi darált mogyorót, diót vagy mandulát, hogy egész kemény tömeg váljék belőle, és főzzük még 5-6 percig folytonos kavarással. Ekkor vegyük le és hagyjuk hűlni. Ha már langyosra hűlt, formáljunk belőle golyókat, és hengergessük meg cukorporral vegyített reszelt csokoládéba, aztán hagyjuk megszáradni.

◆ Mézes csillagok

Hozzávalók:

Tésztához: 40 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 1 mokkáskanál mézes sütemény fűszerkeverék, 3 dkg margarin, 2 tojás, 2 evőkanál méz.

Kenéshez: 2 diónyi margarin, 1 tojás.

Díszítéshez: porcukor, citromlé, ételfesték, színes cukorkák, mandula.

Elkészítés módja: A lisztben elkeverjük a szódabikarbónát, a fűszerkeveréket, a porcukrot, majd elmorzsoljuk benne a margarint. Hozzáadjuk a tojást, a mézet és egyenmű tésztába gyúrjuk. Cipót formálunk belőle, letakarjuk, és néhány órára

hűtőbe tesszük. Sütés előtt lisztezett deszkán fél centi vastagra nyújtjuk, és csillag alakú formával kiszúrjuk. Margarinnal kikent sütőlemezre rakjuk nem túl szorosan egymás mellé, felvert tojással megkenjük és 180 C-ra előmelegített sütőben negyedóra alatt mogyoróbarnára sütjük. Gázsütőben kétszerre tudjuk kisütni. A sütőlemezen hagyjuk hűlni, majd tompa késsel alányúlva leszedjük.

Porcukorból, citromléből ételszínezékekkel cukormázakat készítünk. Színezhajjuk sárgára, pirosra vagy tetszőleges színűre és még mielőtt megszáradna a máz, szórjuk meg színes cukorkákkal. Nem szükséges minden csillagot cukormázzal díszíteni. Sütés előtt tehetünk rá mandulaszemeket.

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Jó tanács: Kenőtoll vagy konyhai ecset segítségével vigyük fel a cukormázát. Vékony vonalat úgy tudunk rajzolni, hogy zsírpapírból kis tölcséreket készítünk, beletöltjük a mázát, picit kicsípjük a végét, és már rajzolhatunk is vele. A mézet akár két héttel karácsony előtt is elkészíthetjük, így biztosan megpuhul az ünnepekre.

◆ Mézes golyócskák

Ötven darab dió belét megdarálva egy citrom héját lereszelve, fél narancs levét, 3 evőkanál mézet, egy kávéskanál fahéjat és egy evőkanál rumot kavarjunk össze, tegyük a tűzhelyre, és folytonos kavarással mellett főzzük 20-30 percig. Ekkor vegyük le és hagyjuk hűlni. Ha már kihűlt, formáljunk belőle golyókat és hengergessük meg reszelt csokoládében.

◆ Mézeskalács szívek

Hozzávalók kb. 50 darabhoz: 30 dkg Graham-liszt, egy teáskanálnyi sütőpor, 10 dkg darált mogyoró, késhegynyi reszelt narancshéj, 5 dkg kandírozott citromhéj, 5 dkg kandírozott narancshéj, két teáskanál fahéj, késhegynyi őrölt kardamómi mag, egy kávéskanál őrölt szegfűszeg és szegfűbors, 15 dkg méz, egy tojás, egy tojássárgája, 10 dkg baracklekvár, egy tábla tortabevonó csoki, dió és aszalt gyümölcsdarabok a díszítéshez.

Keverjük a liszthez a darált mogyorót, a sütőport, a reszelt narancshéjat, és az aprítógépben megőrölt, kandírozott narancs- és citromhéjat, valamint a fűszereket. Utána dolgozzuk bele a tojást, a tojássárgáját és a mézet, majd pihentessük az összegyúrt tésztát egy éjszakán át. Másnap nyújtsuk ki egy cm vastagságúra, és szaggassunk ki belőle 5 cm-es formával kis szíveket. Előmelegített sütőben, 180 fokon kb. húsz percig kell sütni. Miután kihűlt a mézeskalács, kenjük be baracklekvárral, majd vonjuk be a megolvasztott tortabevonóval. Aszalt gyümölcsdarabokkal és dióval díszíthetjük a mézeskalács szíveket.

◆ Mogyorós habkarikák

(igen csinos karácsonyfa sütemény)

5 tojás fehérjéből kemény habot verünk, majd 25 deka porcukorral, fél csomag vaníliás cukorral és 10 deka őrölt pörkölt mogyoróval összekeverjük. A habot nyomózsákba tesszük és csillagosan vágott szájnnyíláson keresztül viasszal kent sütőbádogra koszorúkat nyomunk belőle. A habkarikákat lassú, egyenletes tűznél szárítjuk.

◆ Nugát

Tizenkét deka olvasztott vaj közé keverjük négy szelet felolvasztott csokoládét és egy marék darált mogyorót vagy mandulát. Hidegre keverjük. Ha sűrűsödik, ostyalapra kenjük, melyet aztán ismét egy ostyalappal betakarunk. Hideg helyen, pár órán át, álljon, azután egy ujjnyi széles szeletekre vágjuk fel.

◆ Plébános mézeskalácsa

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 10 dkg barna cukor, 20 dkg finomított kristálycukor, 3 dl tejszín, 3 dl méz, 2 evőkanál fahéj, 2 evőkanál őrölt gyömbér, 1 mokkáskanálnyi szegfűszeg, csipetnyi őrölt szegfűbors, 1 kg liszt, 2 evőkanál szóda bikarbóna.

Díszítéshez: 1 tojásfehérje, porcukor, 1 evőkanál rizsliszt.

A vaját simára keverjük a cukorral, a meglangyosított mézzel, hozzáadjuk a fűszereket és a felvert tejszínt. A fűszerekből használhatunk kevesebbet is ízlés szerint. A szódobikarbónát elkeverjük a liszttel, és kis adagokban hozzáadjuk a mézes keverékhez. Jó alaposan összegyúrjuk. A tésztát egy éjszakán át hűtőszekrényben pihentetjük. Jó ha nem egészben tesszük be a hűtőbe, hanem 6-8 cipót formázunk belőle. Másnap a cipókat lisztezett deszkán 0,5 cm vékonyra nyújtjuk. A kinyújtott tésztából különböző formákkal; szívvel, csillaggal, holddal, fenyőfával kiszúrjuk a süteményeket, és kizsírozott tepsibe rakjuk. Ebből a mennyiségből kb. 6 tepsi sütemény lesz. A sütőt 200°C-ra (gázsütőben 4-es fokozat) előmelegítjük, és a tésztát 5-8 percig sütjük. A tésztának világosbarnának kell lennie, amikor kivesszük, ugyanis még sütés után is barnulni fog. Ha a tepsit a sütőből kivettük, szedjük ki a kalácsokat, de mindenképpen mozgassuk meg lapáttal, mert később könnyen törnek. A kihűlt mézeskalácsokat tároljuk száraz helyen, fémdobozban. A kalácskákat feldíszíthetjük cukormázzal. A mázhoz keverjük el a tojásfehérjét a nagyon finomra darált és szitált porcukorral és adjunk hozzá egy evőkanál rizslisztet is. A masszát tegyük vékonyszájú nyomózsákba vagy nejlonzacskóba, aminek a sarkát levágjuk, és írjunk mintákat, pöttyöket a kalácsokra. A mázat színesíthetjük ételfestékkel, és tehetünk még a kalácsokra - a mázzal ragasszuk fel - színes cukorgyöngyöket, drázsét, fűszereket: szegfűszeget, csillagánizst, borókát. A mézes tésztából készíthetünk mézeskalács házikót is. Ekkor hagyjuk a tésztát vastagabbra, és vágjuk ki a ház oldalait és tetejét, süssük meg laponként, majd sűrű cukormázzal építsük fel a házikót.

◆ **Pörkölt cukor**

Negyed kiló por- vagy kristálycukrot egy kis üstben láng fölött egy kis falapáttal kavargatva pirítsuk meg, előbb csak egész halványpirosra, ekkor adjunk hozzá egy kis késhegynyi szódobikarbónát, és tovább kavarva pirítsuk meg tetszésszerinti szép világosbarnára. Ekkor gyorsan öntsük ki márványlapra, és nagy kés fokával kockázzuk meg, ha kihűlt, tördeljük el a kés bevágása nyomán, és mindjárt tegyük lehetőleg légmentesen záródó üvegbe vagy dobozba.

◆ **Rumos megy**

Tíz deka reszelt csokoládét, tíz deka darált mandulát vagy diót, tíz deka vaníliás cukorport vegyítsünk össze, eztán annyi baracklekvárral gyúrjuk össze, hogy éppen összeálljon. Ekkor kis golyókat formáljunk belőle, középebe egy-egy szem rumos meggyet teszünk és csokoládédarába meghempergetve, kis papírtartókba rakjuk.

◆ **Zöld fenyő**

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg vaj, 20 dkg cukor, 2 tojás, 1 csomag vaníliás cukor, esetleg 1 evőkanál rum, 1 mokkaiskanál őrlött fahéj, 1 citrom reszelt héja és leve, 1 tojásfehérje, 25 dkg porcukor, néhány csepp zöld és piros ételfesték, 10 dkg marcipánmassza.

Előkészítés: A lisztet gyors mozdulatokkal összedolgozzuk a vajjal, a cukorral, a tojással, a vaníliás cukorral (esetleg a rummal), a fahéjjal, a citrom levével és héjával. Cipóvá formázzuk, fóliába csomagoljuk és legalább fél órára betesszük a hűtőbe.

Elkészítés: Papírból 4 ágú csillag alakú sablonokat készítünk. Szükségünk van: 1 db 20 cm (az egyik csúcstól átlósan a másik csúcsig), 1 db 16 cm, 1 db 12 cm, 1 db 8 cm és 1 db 4 cm nagy sablonra. A sütőt 220 fokra (gázsütő 4-es fokozat) előmelegítjük. Sütőpapírral kibélelünk 2 tepsit. A tésztát kb. 6-8 mm vastagra kinyújtjuk, a sablonok segítségével mindegyik méretből 2-2 db csillagot vágunk ki. A maradék tésztát még vékonyabbá nyújtjuk, és kiszaggatunk 9 db 5 cm átmérőjű kört. A csúcsnak egy kis csillagalakot szaggatunk ki (formával).

Egymás után a csillagokat és a köröket a sütőben néhány perc alatt világosbarnára sütjük. (Amíg az egyik csillag sül, vághatjuk a következőt.)

Óvatosan leválasztjuk a papírról és hagyjuk kihűlni. A tojásfehérjét elkeverjük a porcukorral, azaz sűrű cukormázat készítünk. (Hígíthatjuk kevés vízzel is.)

A máz egyharmadát félretesszük, a maradékot zöld ételfestékkel beszínezzük. A csillagokat bekenjük a zöld mázzal, és hagyjuk megszáradni. A két legnagyobb csillagot kissé elfordítva összeragasztjuk a maradék fehér mázzal úgy, hogy közéjük egy tésztakórt - mint a fa törzse - teszünk. Folytatjuk a kisebb csillagokkal, és minden szint közé 1-1 tésztakórt ragasztunk. A fa tetejére állítva ragasztjuk a kicsillagot. A maradék fehér mázzal megdíszítjük a faágakat úgy, mintha havasak lennének, illetve jégcsap csüngene rajtuk.

A marcipánmassza kétharmadát pirosra színezzük, és kis gyertyákat formázunk belőle. A maradék fehér marcipánból elkészítjük a "lángokat". A gyertyákat a faágak végére ültetjük.

Csillagos linzer

Hozzávalók: 1 kg liszt, pici só, 1/2 kg vaj (margarin is megfelel, de vajjal szerintem jobb), 40 dkg cukor, 2 vaníliás cukor, 1 egész tojás + 1 sárgája, 1 tojás, kenésre, 4 főtt tojás sárgája átpasszírozva, 3-5 citrom, nagyságtól és lédúságtól függően, durvára vágott dió v. mandula a tetejére

A lisztbe passzírozom-reszelem a négy főtt tojás sárgáját, belemorzsolom a vaját és a cukrot, hozzáadom a nyers tojást és tojássárgát. Összegyúrom, beleszelem egy citrom héját, és kifacsart citromlével összeállítom, amíg a kezemtől el nem válik. Négy cipóra osztom, hidegre teszem néhány órára. Utána nem túl vékonyra kisodrom, és kiszaggatom a sokféle formával. Tetejét tojássárgával kenem, és cukros vágott diót szórok rá, közepes lángon sütöm.

Csipkés habcsók

Hozzávalók kb. 80 darab habcsókhoz: 4 tojásfehérje, 25 dkg barna cukor, 30 dkg dió, 6 evőkanál csipkebogyólekvár, vagy helyette csipkehús mézzel keverve.

Verjük kemény habbá a tojásfehérjéket, szórjuk bele apránként a barnacukrot. Vágjuk apróra a diót, és 25 dekányit tegyünk bele a felvert habba. Három evőkanál csipkelekvárt keverjünk óvatosan a masszához. Töltsük az egészet habnyomó zsákba, és formázzunk kicsi, kerek tallérokat egy sütőpapírral bélelt tepsibe. Szórjuk meg a tallérok tetejét a maradék diódarabkával. Előmelegített sütőben, 160 fokon huszonöt-harminc percig szárítsuk. Miután kihűltek a habcsókok, ragasszunk össze kettőt-kettőt a maradék csipkelekvárral.

Csokoládépatience 1.

(Gyors karácsonyi sütemény)

25 deka reszelt csokoládét fél kg porcukorral, 1 csomag vaníliás cukorral és 3 tojás fehérjével simára eldolgozunk. Ha nem tart jól össze, lehet még tojásfehérjét hozzáadni. A csokoládétömeg inkább keményebb, mint lágy legyen. Kétfok vastagra nyújtjuk, s különböző formákkal kiszakítjuk, vagy ceruzavastag rudakat sodorva, különböző alakokra hajlítjuk s viasszal bedörzsölt, vagy gyengén vajjal kikent sütőbádogon sütjük.

Csokoládépatience 2.

20 deka porcukrot és 1/2 csomag Vánca-vanilincukrot 4 tojás fehérjének jó keményre vert habjához könnyedén hozzákeverünk, majd e habtömeghez még 12 deka sima lisztet és 2 deka reszelt csokoládét keverünk. Papírzacskóból vagy nyomózsákból vajazott lemezre karikát, betűket, ókat, szíveket, négyszögeket stb. nyomunk és pár órára langyos helyre tesszük nyugodtan pihenni. Később enyhe sütőben szárítjuk. Igen alkalmas karácsonyfadísznek is.

Csokoládés karamellszeletek

30 deka mogyorót vagy hámozott mandulát csak úgy szárazon egy tepsiben a sütőbe téve, gondosan pirítsunk meg szép egyenlő pirosra. Ha ez megvan, akkor 30 deka cukrot egy lábasban folytonos kavarással mellett pirítsunk meg szép sötétbarnára. Ekkor a pörkölt mogyorót vagy mandulát úgy egészben tegyük bele, kavargassuk jól össze és vegyük le a tűzről, egy megvajazott tálra borítsuk ki és hagyjuk hűlni. Mikor egészen kihűlt, törjük meg mozsárban és szitáljuk át,

mindaddig törve, míg mind átment a szitán. Ekkor 4 egész tojást 4 bő evőkanál cukorporral tűzőn fővő víz fölött egy üstben habverővel addig verjük, amíg sűrűsödni kezd, aztán vegyük le és verjük tovább, ameddig kihűl. Ekkor adjunk hozzá 15 deka puhított csokoládét, 15 deka habosra kavart finom friss vaját és végül az átszitált pirított cukros mogyorót vagy mandulát, és kavargatjuk mindezzel nagyon jól össze. Aztán márvány- vagy tortalapra lapítsuk el ujjnyi vastag rétegre, és ha hideg helyen előbb megkeményedett, vágjuk fel kis hosszúságú kockákra, és viaszos papírba csomagoljuk be.

Csokoládés koszorúk

(Karácsonyi édesség)

14 deka finomra őrölt héjas mandulát, 14 deka porcukrot, 1 csomag vaníliás cukrot és 4 szelet csokoládét 2 tojásfehérje keményre vert habját elkeverünk. Formázózsákból koszorúkat nyomunk ostyára vagy lisztezett vajás sütőbádogra, lassú tűznél szárítjuk.

Diós linzer

(JOSEF ZAUNER, BAD ISCHL-I CUKRÁSZMESTER)

300 g porcukor, 600 g vaj, 800 g liszt, 200 g darált dió, 1 tojássárgája, késhegynyi só, késhegynyi fahéj.

A hozzávalókat szokásos módon gyúrjuk össze, majd két órára tegyük hűtőbe a tésztát.

Kb. 3 mm-re nyújtjuk ki, és kör alakú cikkcakkos formával szúrjuk ki. A formák fele közepén legyen lyukas. 180 fokon, 13 percig süssük őket. Ragasszunk egy teli és egy lyukas formát össze baracklevárral, a lyukba tegyünk diót, vagy ha a lyuk kisebb, mogyorót.

Másnapra ragyogó puha lesz.

Diós párnácskák

Hozzávalók:

A tésztához: 22 dkg RAMA margarin, 22 dkg liszt, 7 db tojássárgája

A töltelékhez: 25 dkg darált dió, 22 dkg porcukor, 7 db tojásfehérje, fahéj. ízlés szerint.

A fenti anyagokat gyorsan összegyúrjuk, 3-4 órára hűtőbe tesszük. Legjobb, ha egy egész éjszakát hűtőben áll. Huszonöt egyenlő részre osztjuk, letakarva újra hűtőbe tesszük. Ezután elkészítjük a tölteléket. A diót, porcukrot, a 7 db tojás felvert habját lazán összekeverjük. Egy sütőlemezt kivajazunk. A cipőcskákat egyenként kinyújtjuk (kb. 10-12 cm átmérőjűre) kör alakúra, nagyon vékonyra! A fahéjas, diós, cukros tölteléket nyomózsákkal a kör közepére nyomjuk, majd a tésztácskákat félbehajtjuk, a széleket szorosan egymásra nyomkodjuk. 180 °C-os sütőben aranyárára sütjük. Tálalás előtt megszórjuk vaníliás cukorral.

Elkészítési idő: 45 perc

Ajánlott ital: tokaji szamorodni édes 1994 Disznókő Pincészet

Fahéjas csillagocskák

Hozzávalók kb. 75 db sütihez: 2 tojásfehérje, 20 dkg besűrűsödött méz, egy evőkanálnyi fahéj, egy késhegynyi őrölt szegfűszeg, 35 dkg darált mandula.

Verjük kemény habbá a tojásfehérjét, majd adagoljuk hozzá apránként a mézet. Tegyük félre belőle öt evőkanálnyi, a többit fűszerezzük fahéjjal, őrölt szegfűszeggel, azután keverjük bele a mandulát és gyúrjuk az egészet kemény tésztává. Folpack fólia közé téve nyújtjuk ki a tésztát, különben nagyon ragadna. Öt centiméter átmérőjű tésztaformával, szaggassuk ki a csillagocskákat, majd sütőpapírral bélelt tepsiben, előmelegített sütőben, 180 fokon süssük 12 percig. Utána vonjuk be a süteményeket a félretett tojás-méz keverékkel.

Fehér püspökkenyér

Általában karácsonykor készül, mert a süteményekből sok tojásfehérje marad és azt kár kidobni.

Hozzávalók: 6 tojásfehérje, 20 dkg. porcukor, 11 dkg. rétesliszt, 10 dkg. mazsola, 5 dkg. csokoládé, 5 dkg. kandírozott gyümölcs (cukrozott), a forma kikenéséhez zsiradék

Elkészítés: A nagyon kemény habbá vert fehérjébe óvatosan hozzákeverjük a hozzávalókat (érdemes a lisztbe előre belekeverni, és úgy önteni apránként a habba), majd a kivajazott és finomliszttel megszórt püspökkenyérformába simítjuk. Úgy kell sütni, mint a piskótát.

Finn karácsonyi mézeskalács

Hozzávalók: 30 dkg margarin, 30 dkg cukor, 3 tojás, 25 dkg melasz (helyette használhatunk mézet), 2 kiskanál őrölt gyömbér, 2 kiskanál őrölt szegfűszeg, 1 kiskanál őrölt narancshéj, 1 kg teljes kiőrlésű liszt 3 kiskanál szódaikarbóna, 2 kiskanál őrölt fahéj.

A melaszt vagy a mézet és a fűszereket összefőzzük, majd hozzáadjuk a margarint, és addig keverjük a masszát, amíg ki nem hűl. Ezután felverjük a tojást, és hozzáadjuk a cukrot. A liszt egy részét összekeverjük a szódaikarbónával, majd hozzáadjuk a melaszos (vagy mézes) margarint. Végül belekeverjük a felvert tojást és a maradék lisztet. A tésztát csak egy kicsit gyúrjuk össze, majd egy éjszakára állni hagyjuk. Másnap a tésztát kinyújtjuk (a finnek mézeskalácsai vékonyabbak a nálunk szokásosnál), és tetszés szerint formákra (fenyőfa, szív, csizma stb.) szaggatjuk. A sütőben aranyárgára sütjük. (Ha a melasz helyett mézet használunk, a tészták színe világosabb lesz.)

Fűszeres mézeskalács

Hozzávalók: 10 dkg margarin vagy vaj, 10 dkg cukor, 10 dkg méz, 2 egész tojás, 20 dkg liszt, 1 dkg szalalkáli, 1/2 kk gyömbér, szegfűszeg és fahéj, 5 dkg cukrozott narancshéj, kevés zsemlemorzsa.

Kerek vagy hosszúkás formát választunk, amit zsiradékkal kikenünk, zsemlemorzzával beszórnak. A vajat vagy margarint keverjük habosra a cukorral, keverjük hozzá az előbb megforralt mézzel a kockára vágott narancshéjat, és tegyük hozzá a felhabosított tojásokat, végül lisztet, fűszereket, szalalkálit keverjük bele. Ezután öntsük az előkészített formába. Közepesen meleg sütőben 40 percig süssük.

Gyümölcsdió

Hozzávalók kb. 70 darabhoz: 3 tojás, 15 dkg barnacukor, 35 dkg Graham liszt, késhegynyi sütőpor, 15 dkg aszalt trópusi gyümölcskeverék, 15 dkg kandírozott citromhéj, egy citrom reszelt héja.

A mázhoz: 4 evőkanál citromhéj, 15 dkg porcukor, színes cukorkák a díszítéshez. Keverjük habosra a tojásokat cukorral, majd keverjük hozzá a lisztet és a sütőport. Aprítógépben aprítsuk fel a kandírozott citromhéjat és az aszalt gyümölcsöket, azután keverjük ezt és a reszelt citromhéjat is a tésztához. Jól dolgozzuk össze. Formáljunk kicsi golyókat a tésztából, helyezük őket kizsírozott tepsibe, majd süssük ki 160 fokon kb. húsz perc alatt. Miután kihültek a golyócskák, kenjük be valamennyit citromléből és porcukorból kevert mázzal és díszítsük apró, színes cukorkákkal.

Gyümölcskenyerek

♦ A bánáti gyümölcskenyér

Vegyünk 25 deka igen nagy szemű mazsolát, 25 deka datolya szilvát, 25 deka mandulát 25 deka cittronádot, 25 deka birsalmasajt, 25 deka aszalt magolt szilvát, 25 deka vegyes finom cukrozott déli gyümölcsöt, 50 deka fügét és 50 deka héjától megtisztított diót. Mindezen gyümölcsöket fel kell vágni lehetőleg egyenlő, de nem igen vékony laskákba. A felvagdalt gyümölcsöket tegyük tálba és hintsünk rá 2 deka törtefahéjra, 2 deka törtszegfűszeget, és négy nagy almát héjától megtisztítva, vagdaltunk fel apró darabkába; azt is keverjük a száraz, fölvágott gyümölcsök közé. E vegyes gyümölcsre öntsünk 4 deci jó rumot. Este készítsük el

ezt az anyagot, hogy a tálba befedve egész éjjel úgy álljon, és ideje legyen összeérni. Másnap reggel készítsünk hozzá egy kiló lisztből, 2 tojásból, 2 kanál cukorból, egy késhegynyi sóból, egy kanálnyi vajból, 3 dekányi élesztőből, és fél liter tejből közönséges kalácstésztát. E tésztát verjük jól meg és tegyük langyos meleg helyre kelni. Ha a tészta megkelt, tegyük ki deszkára és nyújtsuk el kétujjnyi vastagságúra. Ekkor a vegyes gyümölcsöt tegyük szép hosszan a tészta közepére; a tésztát sodorjuk össze a gyümölcsössel oly módon, hogy hosszúkas pékkenyér formája legyen. A kalács-tészta a gyümölcsöknek csak burkolatul szolgáljon. A tésztát felül kenjük meg tojássárgájával s tegyük tepsibe. Csendes tűznél, lassan kell kisütni szép barnapirosra. Használatkor nagy lapos szeleteket kell belőle vagdalni. Ez a rendkívül finom csemege a Temesvár-vidéki német ajkú családoknál karácsony estéjén szinte elmaradhatatlan étel.

◆ **Egyszerű gyümölcskenyér**

Összegyűrünk 50 deka lisztet 20 deka zsiradékkal, másfél deka. kevés tejen megfuttatott élesztővel, 2 tojással, csipet sóval és annyi tejföllel, hogy rugalmas tésztát kapjunk. hét cipóba osztjuk, és egy-két óráig pihentetjük. Apróra vágunk 20 deka cukrozott gyümölcsöt. 25 deka kimagvalt aszalt szilvát. kevés cukrozott dinnyét, és elkeverjük 10 deka mazsolával és 2 evőkanál kakaóval. 15 deka réteslisztből egy deka tejben kelesztett élesztővel, egy tojás sárgájával meg kevés langyos tejjel a szokásos módon kelt tésztát dagasztunk, elkeverjük az apróra vágott gyümölcsökkel, és ízlés szerint porcukorral édesítjük. A korábban elkészített két tésztacipót külön-külön téglalap alakúra kinyújtjuk, mindegyik szélére, hosszában egy csíkban ráfektetjük a gyümölcsös keveréket, és a tésztát ráhajtván, olyan hosszúkas rudakat formázunk belőle, akár a beigli. Sütőlemezre fektetve, tetejüket tojással kenve, forró sütőbe toljuk, majd a tüzet mérsékelve, kb. fél óráig sütjük. Csak hidegen szeleteljük fel.

◆ **Gyümölcskenyér szentestére**

Hozzávalók: 20 dkg aszalt szilva, 30 dkg aszalt körte, 20 dkg aszalt füge, 1,1 liter víz, 24 dkg mazsola, 12 dkg dió, 12 dkg mogyoró, 12 dkg cukrozott citromhéj. 12 dkg kristálycukor, 1/2 teáskanálnyi őrölt fahéj, csipetnyi őrölt szegfűszeg, ánizs és só, 0,5 dl rum, 1 citrom leve, 35 dkg finomliszt, 6 púpozott evőkanál búzakorpa, 1 dkg élesztő, hámozott, félbevágott mandula, és tetszés szerint kandírozott gyümölcs a díszítéshez, 1 teáskanálnyi víz a mázhoz, zsír a tepsizhez

A gyümölcskenyér előkészítését a sütés előtti napon kell kezdeni, mert a gyümölcsöket legalább 12 órán át kell áztatni.

A szilvára, körtére és fügére ráöntünk kb. 1 liter vizet és letakarva egész éjjel ázni hagyjuk, majd lecsepegtetjük, és apróra összevágjuk. A cukrozott citromhéjat, a mandulát, az apróra vágott diót és mogyorót a cukorral és a rummal összekeverjük és 2 órán át, állni hagyjuk, ezután a többi megpuhított gyümölccsel, egy citrom levéllel és a fűszerekkel jól összekeverjük.

15 dkg finomlisztet 3 evőkanál búzakorpával, 1 dl kézmeleg vízzel, 1 dkg élesztővel, csipetnyi sóval összekeverünk, kenyértésztát készítünk és félretesszük keleszteni.

A gyümölcsmasszát összekeverjük 20 dkg liszttel, 3 evőkanál búzakorpával. Ezt összedolgozzuk a megkelt tésztával, majd két részre osztjuk, és kerek cipókká formázunk. Mindkét kezünket hideg vízbe mártva a cipók tetejét laposra simítjuk. Fél mandulákat teszünk rá, és ízlés szerint kandírozott gyümölcsökkel díszítjük.

A gyümölcskenyeret kizsírozott tepsibe tesszük, még kb. 30-40 percig pihentetjük, majd előmelegített sütőben kb. 180 fokon 70-80 percig sütjük.

Miután megsült, kihűtjük, majd a következő mázzal kenjük be: 3 teáskanálnyi cukrot feloldunk 1 teáskanálnyi vízben, majd felforraljuk.

Ha sokáig frissen akarjuk tartani a gyümölcskenyeret, jól záródó fémdobozban tartjuk!

◆ Karácsonyi gyümölcskenyér

Hozzávalók: 2,5 dl tej, 10 dkg kristálycukor, 1 mk. só, 2 dkg élesztő, 50 dkg liszt, 10-10 dkg apróra vágott, hámozott mandula, - cukrozott citromhéj, - cukrozott gyümölcs, 1 citrom reszelt héja, 10 dkg mazsola, 2 tojás, 15 dkg vaj, csipet őrölt szerecsendió, 5 dkg olvasztott vaj, 0,5 kk. őrölt fahéj.

A tejet felforraljuk, beletesszük a cukrot, sőt.

Míg a tej hűl, az élesztőt 0,5 dl meleg vízben fellazítjuk. A langyos tejbe öntjük és a liszt 1/4-ével simára keverjük. Letakarjuk, kétszeresére kelesztjük.

Belekeverjük a citromhéjakat, mandulát, mazsolát, fahéjat, tojást, vajat, és a megmaradt liszt 3/4-ét. Addig verjük, lassan keverve bele a megmaradt lisztet, míg teljesen rugalmas lesz és elválk a táltól.

Lisztezett deszkán kinyújtjuk kb. 2 cm vékonyra, 50 x 30 cm nagyra, a közepén mélyedést nyomunk, beleöntjük az olvasztott vajat. Összehajtogatjuk, tetejét is megvajazzuk. Letakarva (fogvájókat szúrunk a tésztába) kétszeresére kelesztjük.

Kifli alakúra formázzuk, megkenjük olvasztott vajjal, vajazott tepsibe tesszük.

Begyújtjuk a sütőt közepes lángra, és kb. 1 órán át, sütjük a tésztát.

Ha megsült, megszórjuk porcukorral.

Jól becsomagolva a hűtőben sokáig eláll.

(Módosításaim: A mandula, mazsola, gyümölcs, citromhéjak eredeti, a többi fele mennyiség és csak késhegynyi a fahéj. A mazsolát persze rumban megáztatom. Püspökkenyér formában sütöm. Tényleg eláll és nagyon finom.)

Gyümölcsös habcsók

Hozzávalók: 125 g vaj v. margarin, 75 g zabpehely, 50 g cukor, 2 tojássárgája, 25 g csokidara, 50 g durvára aprított mazsola, 75 g liszt, 1 teáskanál sütőpor, 100 g sötét bevonó-csoki díszítéshez

Elkészítés: 25 g vajon megpirítjuk a zabpelyhet, majd félretesszük. A maradék vajat habosra keverjük a cukorral és tojássárgákkal.

Belekeverjük a többi hozzávalót is. Olajos kanállal kis halmokat szaggatunk a sütőlemezre, és világosbarnára sütjük.

Kihűlés után ízlés szerint díszíthetjük.

Hagyományos karácsonyi puding

Hozzávalók: 23 dkg sótlan vaj, 2 ek. fekete melasz, 1,8 dl brandy, 2 citrom leve és reszelt héja, 2 narancs reszelt héja, 4 tojás, 23 dkg zsemlemorzsa, egyenként 23 dkg ribizli, mazsola és muskotálymazsola, 23 dkg nyers nádcukor, 8,5 dkg sima liszt, 8,5 dkg aprított, pirított mandula, 8,5 dkg aprított, pirított dió, 8,5 dkg aprított, kandírozott gyömbér, 1 nagy alma apróra vágva, 1 ek. őrölt szegfűbors és szerecsendió, 1 ek. őrölt szegfűszeg

Kis lángon olvasszuk fel a vajat és a melaszt egy lábasban. Miután kihűlt, adjuk hozzá a brandyt, a citromlevet, a citrom- és narancshéjat és a felvert tojásokat. A maradék hozzávalókat keverjük össze egy nagy tálban. A tojásos masszát keverjük a száraz hozzávalókhöz. Helyezzük egy jól kizsírozott, 1 kg-os kerek pudingformába és gőzöljük 6 órán át. Hűtsük 10 percre, majd vegyük ki a formából. Burkoljuk be műanyag fóliával (folpack) és tároljuk 2 hónapig. Tálalás előtt gőzöljük újabb 1,5 órán át.

Hideg, ünnepi (Karácsonyi) Nesselrode* szelet

* nevét Karl Nesselrode (1780-1862) gróf, orosz politikusról, megalkotójáról kapta. Befőzött gyümölcsöket, diót, stb. tartalmazó keverék, fagyaltokban, pudingokban, tortákban használatos.

Az ünnepi időszak a legalkalmasabb, hogy a rokonságot, a barátokat egy kávéra, néhány süteményre vendégül lássuk. Az ünnepi vigalmaknak ez a legegyszerűbb, egyszersmind legnépszerűbb módja. A gondos háziasszony előre tervez, és hűtőszekrényét még idejében Ínyenc sütemények garmadájával tölti meg. E sütemények listáján a hideg Nesselrode szelet előkelő helyet foglal el. Így azután a felszolgálás előtt a tortát csak ki kell venni a hűtőből, a karácsonyt jelképező

hófehér tejszínhabbal kell megkoronázni és néhány mélyhűtött (maraschino) cseresznyével "feldobni". Ezáltal az egész ugyanolyan kedves lesz a szemnek, mint a szájnak.

Hozzávalók: 0,5 dl felezett, mélyhűtött (maraschino) cseresznye felolvasztva és lecsepegtetve, megszáritva, 2 evőkanál konyak, 1,5 dl tej, 1 dl méz, 2 db tojás jól meghabarva, 1 db kb. 24 cm átmérőjű, kivájt Graham tortalap, 1/8 teáskanál tejsodó, 1 dl vegyes kandírozott gyümölcs, narancs- és citromhéj, 1 dl apróra vágott dió, 1 dl apróra zúzott csokoládétörmelék, 3 dl felvert tejszínhab.

Tegyük a cseresznyéket és a konyakot egy kis edénybe, és több órán át, hagyjuk állni, még jobb, ha egész éjszaka pihentetjük. Keverjük össze a tejet, a mézet, a habart tojásokat és a sót. Lassú tűzön, állandó kevergetés mellett addig főzzük a keveréket, míg az forrni nem kezd, és enyhén meg nem sűrűsödik. Öntsük aztán egy közepes méretű tálba, és alaposan hűtsük le. Keverjük bele a cseresznyét, a kandírozott gyümölcsöket, a diót, a csokoládédarabkákat és a behűtött tejsodót. Finoman adjuk hozzá a tejszínhabot is.

Öntsük az egészet a kivájt Graham tortalapba. Fagyasszuk addig, amíg össze nem áll. Ezután burkoljuk alumínium vagy műanyag fóliába, és tegyük vissza a mélyhűtőbe. Fagyott állapotban kínáljuk. Elvileg 8-10 adag lesz belőle, de úgy fogyasszuk, ahogy azt a derékbőségünk diktálja.

Kalácsok

◆ Görög karácsonyi kalács (Melomakaróni)

2 dl finomított olívaolaj, 15 dkg cukor, 1-1,5 dl narancslé, 1 dl konyak, 75 dkg liszt, 2 mk. sütőpor.

Szirup: 2 dl víz, 20 dkg cukor, 20 dkg méz, 100 dkg vagdalt dió, fahéj, ízlés szerint. Az olajat, cukrot, narancslét, konyakot jól eldolgozzuk. Hozzáadjuk a sütőporos lisztet, óvatosan sima tésztát gyúrunk belőle.

Tojás nagyságú darabokra szaggatjuk, négyszögletesre nyújtjuk és összesodorjuk. Kikent tepsibe tesszük, közepes tűzön kb. 30 percig sütjük.

A vizet a mézzel, cukorral felforraljuk, 5 percig főzzük.

A sziruppal leöntjük a kalácsokat, 15 percig állni hagyjuk.

Süteményes tálra szedjük, meghintjük dióval, megszórjuk fahéjjal.

◆ Hájás kalács

Hozzávalók: 30 dkg háj, 40 dkg liszt, 2 tojássárgája, só, fehérbor, lekvár.

A hájat megtisztítjuk hártályától, húsdarálón megdaráljuk, és hideg helyre tesszük. A lisztből, a tojássárgákból, a fehérborból rétestésztát gyúrunk, jól kidolgozzuk, hogy apró hólyagok keletkezzenek a tészta felületén. Lisztezett gyúródeszkán 1.5 cm vastagra nyújtjuk, és késsel rásimítjuk a hájat. A tésztát könyvszerűen összehajtogatjuk, 1 cm vastagra nyújtjuk, és még kétszer hajtogatjuk, közben mindig legalább 20 percet pihentetjük. Az utolsó pihentetés után fél cm vastagra nyújtjuk, forró késsel felvagdossuk 4 cm széles és 7 cm hosszú darabokra. Mindegyik tészta darabra egy diónyi lekvárt rakunk. Fél-behajtuk, megszórjuk cukros mandulával vagy vagdalt dióval. Sütés előtt két órát pihentetjük hideg helyen. Közepes hőmérsékletű sütőben sütjük.

◆ Karácsonyi kalács

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 1 cs Dr.Oetker sütőpor, 15-20 dkg cukor, 1 cs. Dr.Oetker vaníliás cukor, kevés só, 1 ek. rum, 2 egész tojás, 1 citrom héja, 15-17 dkg vaj, 25 dkg áttört túró, 15 dkg mazsola, 12 dkg tisztított, reszelt mandula.

Bekenésre, sütés után: kevés olvasztott vaj.

Beszóráshoz. kevés porcukor.

Készítése: A sütőporral vegyített lisztet a gyúrotáblára szitáljuk, közepére mélyedést nyomunk, abba tesszük, a cukrot, tojást, ízeket, rumot; a liszt egy részével sűrű pépet keverünk, arra rakjuk a darabokra vágott hideg vaját, az áttört túrot, a tisztított mazsolát, és mandulát.

Lisztet betemetjük, gombóccá összenyomjuk, és a közepéből kiindulva, az egészet gyorsan sima tésztává gyúrjuk. Ovális formára kinyújtjuk, cipóformára összehajtogatjuk, és zsírozott lemezen sütjük.

Sütési ideje: 70-80 perc, gyenge, közepmeleg sütőben.

Sütés után rögtön bekenjük olvasztott vajjal, és behintjük porcukorral.

◆ Karácsonyi kalács Olaszországból: Panettone

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg cukor, 4 dkg élesztő, bő 1 dl langyos tej, 6 tojássárgája, 20 dkg szobahőmérsékletű vaj, 1 citrom lereszelt héja, 7,5 -7,5 dkg cukrozott citrom- és narancshéj, 5 dkg cseresznyebefőtt vagy rumos aszalt szilva, 10 dkg mazsola, 1-1 csipet só, őrölt szegfűszeg és fahéj, a kenéshez 1 tojás sárgája.

A lisztet beleöntjük egy tálba, és a közepébe kialakítunk egy mélyedést, amibe beleszórjuk az élesztőt, egy evőkanál cukrot, a tej felét, és addig keverjük, amíg az élesztő folyékonyra nem válik. A kovászt lefedjük, és 30 percig hagyjuk kelni. A megmaradt cukrot, a tejet és a tojások sárgáját adjuk a tésztához.

Hozzáadjuk a feldarabolt vajat és a fűszereket is. Az egészet addig gyúrjuk, amíg a tészta el nem válik az edény falától. A tálal leborítjuk egy ruhával, és meleg helyre téve egy óra hosszáig kelesztjük. Amíg a tészta megkel, feldaraboljuk a cukrozott gyümölcsöket. A panettonét egy kb. 20 cm átmérőjű kerek edényben sütjük meg úgy, hogy alufóliából magasított peremet készítünk (olyan lesz, mint a kályhacső), gemkapoccsal tűzzük meg. Majd a formát kiszírozzuk, és megszórjuk liszttel. A megkelt tésztát nyújtódeszkán kinyújtjuk, rászórjuk a feldarabolt gyümölcsöket és a mazsolát, majd alaposan összegyúrjuk. A tésztát beletesszük a sütőformába, majd egy ruhával letakarjuk, és még egy óráig kelesztjük. A süttőt előmelegítjük 200°C-ra (gázsütőben 4-es fokozat). A sütemény tetejét kereszt alakban bevágjuk, és megkenjük a tojássárgával. A sütő alsó részére téve kb. 45 percig sütjük, és ha készen van, hagyjuk kihűlni, és megszórjuk porcukorral.

Karácsonyfa

Hozzávalók kb. 6 személyre:

Tészta: 1 citrom, 4 tojás, 30 dkg cukor, 1 joghurt, 1,5 dl olaj, 20 dkg liszt, 1 kávéskanál sütőpor.

Díszítés: 25 dkg margarin + a formához, 15 dkg cukor, 2 tojás, néhány csepp zöld ételfesték, 1 kávéskanál kakaó.

Előkészítés: A citromot alaposan megmossuk. Karácsonyfa alakú sütőformát kikenünk margarinnal, és beszórjuk liszttel. A süttőt 180 fokra (gázsütő 2-es fokozat) előmelegítjük.

Elkészítés: A tojásokat mély tálba ütjük, lazán felverjük. Hozzáadjuk a cukrot, és habverővel addig keverjük, amíg krémszerű lesz. A joghurtot összekeverjük az olajjal, és a masszához adjuk. Rászítaljuk a lisztet, a sütőport és belereszeljük a citrom héját. Az egészet sima tésztává kikeverjük, a formába öntjük, és a sütőben kb. 50 perc alatt aranybarnára sütjük. A formában hűtjük ki (előző nap is elkészíthetjük).

A krémhez a margarint habosra keverjük, majd hozzáadjuk a cukrot, és tovább habosítjuk. Egyenként hozzáütjük a tojásokat, és sima krémmé keverjük. A krém kétharmadát megfestjük zöld ételfestékkel, ezzel bevonjuk a karácsonyfa "gallyas részét". A maradék krém feléhez hozzátesszük a kakaót, jól összekeverjük és bevonjuk a karácsonyfa "törzsét". A maradék natúr krémmel "feldíszítjük" a karácsonyfát. 2-3 órára hűtőszekrénybe tesszük.

Karácsonyi copf

Hozzávalók: 2 csomag mirelit leveles tészta, 10 dkg vegyes kandírozott gyümölcs, 5 dkg mazsola, 5 dkg mandula, 5 dkg vaj, 3 dkg kristálycukor, 15 dkg porcukor, egy csipetnyi fahéj, zsiradék a tepsizettséghez

Előkészítés: A töltelékhez a mazsolát, a mandulát és a kandírozott gyümölcsöt apróra vágjuk, majd fahéjjal és kristálycukorral jól összekeverjük. A felengedett levelestésztát belisztezett gyúródeszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, és felolvasztott

vajjal bekenjük. Két egyenlő nagy részre vágjuk és elosztjuk rajta a töltelék. Ezután mindkét tésztalapot szorosan összezsavarjuk, és hosszában félbevágjuk. Két-két csíkot a vágott felületükkel kifordítva, a nem vágott felületükkel egymás mellé helyezünk a gyúródeszkára és "copfot" csavarunk belőle. A tésztavégeket jól összenyomkodjuk. A "copfokat" enyhén bezsírozott tepsire fektetjük és addig hagyjuk kelni, míg 1/3-ával megemelkednek.

Elkészítés: A "copfokat" előmelegített sütőben, 200 Celsius fokon 30-35 perc alatt aranybarnára sütjük. Ez alatt a porcukrot citromlével, és szükség szerinti mennyiségű vízzel összekeverve mázat készítünk. A "copfokat" a sütőből kivéve bekenjük egy kevés felmelegített citrommázzal, ezután rácson kihűtjük.

Karácsonyi csemege

Hozzávalók: 3,5 dl mézes Graham keksz morzsa (kb. 30 kekszből), 1/2 teáskanál só, 1 evőkanál konyak vagy áfonyaszörp, 2 evőkanál habosított méz (1 tojásfehérjével melegen felvert méz), 2 evőkanál lágy vaj vagy margarin, 2 dl félédes tört csokoládé. Töltelék: 2 dl kimagozott, finomra metélt datolya, 1 dl mazsola, felaprítva, 1 dl finomra felaprított kandírozott cseresznye, 2 dl durván felaprított dió, 2 evőkanál habosított méz, 2 evőkanál konyak vagy áfonyaszörp, 0,5 dl felezett, kandírozott cseresznye a díszítéshez.

Keverjük össze a Graham keksz morzsát a sóval. Adjuk hozzá a konyakot, és a habosított mézet. Egy mártásos edényben lassú tűzön olvasszuk meg a vajat és a csokoládédarabkákat. Finoman dolgozzuk bele a Graham morzsás keverékbe. Az így kapott keverék felét nyomkodjuk be egy kivajazott 20 x 20 x 5 cm-es tepsibe.

A töltelékhez tegyük az előkészített gyümölcsöket a konyakkal, és a habosított mézzel együtt egy mártásos edénybe. Lassú tűzön, állandó kevergetés mellett addig melegítsük, míg a keverék egészen fel nem forrósodik. Vegyük le a tűzről, és azon melegében forgassuk bele a diót. Az így elkészített gyümölcsös keveréket kenjük rá a Graham morzsás alapra, majd fedjük be a morzsás keverék maradék felével. A felső részt jó erősen nyomkodjuk rá a töltelékre. A hűtőben hűtsük le, borítsuk ki a tepsiből, majd egy éles késsel vágjuk fel "falatnyi" kockákra. A kockákat a félbevágott kandírozott cseresznyével díszítsük. A falatkák hűtőben tartva ropogósak maradnak. Kb. 30 kocka lesz az eredmény.

Karácsonyi grillázs

12 dkg kristálycukor, 15 dkg szeletelt mandula, 10 dkg apróra vágott dió, 1-1 evőkanál cukrozott narancshéj, mazsola, 3 evőkanál méz, 1 evőkanál tej.

Egy edényben olvasszuk aranysárgára a kristálycukrot 2 evőkanál mézzel! A karamellhez keverjük hozzá a pírított mandulát és a diót! Mérsékelt tűzön adjuk hozzá a tejet és a maradék mézet, és kevergessük tovább kb. 1 percre, végül adjuk hozzá a cukrozott narancshéjat és a mazsolát! Vigyázzunk, hogy a cukrot ne pirítsuk túl sötétre, különben grillázsunk kesernyés lesz! Még mielőtt megdermedne, a grillázst kiborítjuk egy olajjal megkent fémlapra, 1 cm vastagságúra nyújtjuk. Nyújtás előtt a sodrófát okvetlenül kenjük be olajjal, nehogy hozzáragadjon a grillázsmassza! Még mielőtt teljesen megszilárdulna, 3x3 cm-es négyzetekre szeleteljük. Végül a bonbonokat zsírpapírba tekerjük, és vékony karácsonyi papírba vagy színes sztaniolba csomagoljuk. Akár karácsonyfadísznek is használhatjuk. A másik lehetőség, hogy csokoládéval vonjuk be a grillázsbonbonokat.

Karácsonyi fatörzs

8 egész tojást 25 deka porcukorral, meg egy vaníliás cukorral habüstbe öntünk, és habverővel gőz fölött verjük. míg kemény, habos nem lesz. ("Szalagos" legyen a massa). A gőzről levéve tovább verjük, míg ki nem hűlt (hideg vízbe állítjuk az üstöt). majd csipet sót és szítálva 25 deka réteslisztet adunk hozzá. Végül óvatosan beleöntünk 12,5 deka olvasztott, langyos vajat vagy margarint. Kiszírozott, lisztezett tepsiben ujjnyi vastagon elterítjük. és nem túl sötétre sütjük

Még melegen tiszta konyharuhára borítjuk, és összegöngyölve hűtjük ki. Közben 3

tojás sárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral, és gőz fölött, állandóan kevergetve sűrű krémmé főzzük. Kihűtjük, majd habosra keverjük 10 deka olvasztott csokoládéval (vagy 3 evőkanál kakaóval), meg 25 deka vajjal, illetve margarinnal. A krém felével megkenjük a széthajtogatott tésztalapot, újra összegöngyöljük, és külsejét is krémmel vonunk be. Hideg vízbe mártott villával fatörzsszerűre recézzük. Jól behűtjük. Díszíthetjük marcipán tobozokkal. csokoládé tortadarával, csillag alakú keksszel.

Karácsonyi karikák

(Kitűnő teasütemény)

35 dkg lisztet 1/2 csomag V.-sütőporral elkeverünk, és hozzágyúrunk 15 dkg zsírt, 1 citrom levét, és reszelt héját, 2 egész tojást, 14 dkg cukrot, és késhegynyi V.-vanillincukrot. A jól összedolgozott tésztát fél cm vastagra nyújtjuk, és közepes pogácsavágóval kiszúrjuk. A korongocskák széle felé gyűszűvel, vagy egész kis alakú kiszúróval lyukat szúrunk ki. Az így elkészült tésztakarikákat zsírozott, lisztezett tepsibe téve, tojás sárgájával jól megkenjük, és nagy szemű kristálycukorral megszórjuk. Szép sárgára sütjük.

Karácsonyi keksz

Hozzávalók egy tepsire való adaghoz: 12,5 dkg Grahamliszt (teljes őrlésű búzaliszt), egy evőkanál porcukor, egy evőkanál vaníliás cukor, egy csipetnyi só. 7,5 dkg margarin, 2,5 dkg tejföl, némi liszt a munkafelületre, sütőpapír (vagy helyette liszt és zsiradék a tepsi bekenéséhez), egy tojássárgája a kekszek tetejére (el is maradhat, helyette cukros víz is megteszi), a díszítéshez mogyoró, dió, díszítőcukorkák.

A tészta valamennyi hozzávalóját alaposan összegyúrjuk, vagy konyhai robotgéppel összedolgozzuk. A tésztát műanyag fóliába csomagoljuk, majd egy órára a hűtőszekrénybe tesszük. A sütőt 180°C-ra állítjuk be. A tepsit előkészítjük a sütéshez.

A tésztát kb. fél cm vastagságúra nyújtjuk, majd különféle formákkal kis kekszeket szaggatunk belőle. Fontos, hogy a tészta hideg legyen! Egy tojássárgáját összekeverünk egy kanál vízzel, majd bekenjük a kekszek tetejét. Erre kerülnek a díszítések: mandula, dió, mogyoró, színes díszítőcukorkák. Kb. 13 percig sütjük, akkor jó, ha a színe már aranybarna.

Tipp: ha a kekszeket jól záródó fémdobozban tároljuk, sokáig frissek maradnak, s nedvességgel sem szívják tele magukat.

Karácsonyi kuglóf

Hozzávalók: 500 gr liszt, 10 dkg vaj, 3 dkg élesztő, 1 cs. vaníliás cukor, 10 dkg porcukor, 1 kávéskanál reszelt citromhéj, 5 tojássárgája, 2 dl tej, 3 cl tojáslikőr, csipet só, 1 ek. kakaó, 1 étcsokoládés tortabevonó, 2 ek. olaj, hámozott mandulaszemek.

A tejet az élesztővel, egy kanál cukorral és 10 dkg liszttel kelesszéték kovásszá. A vajat a maradék cukorral, a vaníliás cukorral, a tojássárgákkal, a likőrrel keverjétek össze, adjátok hozzá a kovászt, a citromhéjat, a többi lisztet és dolgozzátok jól össze. Válasszátok ketté, a felébe dolgozzátok bele a kakaót. Konyharuhával letakarva hagyjátok megkelni.

Kivajazott, kilisztezett formába előbb a fehér, majd a fekete tésztát helyeztétek bele. Hagyjátok a formában is megkelni, majd kb. 200 fokon süssétek pirosra. Ha kihűlt, olajjal kikevert bevonó- masszával öntsétek nyakon, az alját körbe hámozott mandulaszemekkel díszítsétek.

Karácsonyi mákos guba

Hozzávalók:

A kovászhoz: 8 dkg finomliszt, 2 dkg friss élesztő, 1 dl tej;

A tésztához: 40 dkg finomliszt, 5 dkg porcukor, kevés tej, 10 dkg vaj, csipetnyi só;

A tészta tetejére: 10 dkg darált mák (vagy dió), 5-6 evőkanál méz.

A langyos tejbe belekeverjük a szétmorzsolts élesztőt és a lisztet, majd letakarva, langyos helyen duplájára kelesztjük. Ezután összedolgozzuk a liszttel, a cukorral, a sóval és annyi langyos tejjel, hogy kenyértészta keménységű legyen. Jól kikeverjük, majd a tetejét liszttel meghintjük, tiszta ruhával letakarjuk, és duplájára kelesztjük.

A megkelt tésztából kétujjnyi vastag, kifli nagyságú rudacskákat formálunk, és a vaj felével kikent tepsire fektetjük. Félórányi pihentetés után az előmelegített, forró sütőben pirosra sütjük. A megsült rudakat szétválasztjuk, 2-3 cm-es darabokra vágjuk, és egy nagy tésztaszűrőbe tesszük. Forrásban lévő sós vízzel leöntjük a tésztát, majd a lecsöpögtetett gubát, sorban egymás mellé betesszük a maradék vajjal kikent tűzálló tálba. Soronként megszórjuk darált mákkal, és kevés mézzel meglocsoljuk. Előmelegített, forró sütőben 15-20 percig sütjük.

Ezt a tésztát nagyobb mennyiségben is érdemes megsütni, mert ha jól kiszárad, akár három hónapra is eltehető, akárcsak a morzsának való zsemle, kifli. Ha a guba nagyon száraz, felhasználás előtt forró tejjel kell leönteni, de nem kell leszűrni, hadd szívja be a tejet.

Darált dióval elkevert cukorral ugyanolyan finom, mint mákkal.

Karácsonyi mézes 1.

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 dl méz, 1 egész tojás, fél csomag sütőpor, 1 citrom reszelt héja, 1 csipet só, ízlés szerint mézeskalácsfűszer, pl.: fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, szerecsendió, gyömbér, ánizs, kardamom, stb.

Melegítse meg a mézet (pl. mikrohullámú sütőben), hogy folyós legyen, de ne forralja fel. Keverje el a lisztet a sütőporral és a fűszerekkel. Keverje bele a tojást és a mézet. Gyúrja a tésztát néhány percig, majd nyújtsa ki fél cm vastagra és szaggassa ki különböző formákkal. Kenje meg a süteményeket cukros vízzel és díszítse hámozott mandulaszeletekkel. Közepes tűzön (180 fok) 15 perc alatt süsse meg őket.

Karácsonyi mézes 2.

(nagyon jó)

25 deka melegített mézet, 1 egész tojást, 1 citrom reszelt héját, 2 késhegynyi fahéjport, 4-5 finomra tört szegfűszeget összegyúrunk 30 deka liszttel kevert 1 csomag Vánca-sütőporral. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, és részben négyzetes alakúra vágjuk, részben különféle vágókkal kiszúrjuk. Vajazott tepsibe tesszük és cukros vízzel megkenve, hámozott mandulával díszítjük. Közepes tűznél sütjük.

Karácsonyi mézes 3.

30 dkg lisztet összekeverünk 1 csomag sütőporral, belereszelünk 1 citrom héját, fűszerezzük 2 késhegynyi fahéjporral, 4 szem finomra tört szegfűszeggel, beleöntünk 25 dkg meleg mézet, és 1 tojással simára gyúrjuk. Lisztes gyúródeszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Különféle formájú szaggatókkal kiszaggatjuk, vajazott tepsibe rakjuk, cukrozott vízzel megkenjük, majd mandulával (gondolom törve) díszítjük. Lassú tűzön sárgára sütjük. Fémdobozban sokáig friss vendégváró, de kitűnően beválik karácsonyfadísznek is.

Karácsonyi mézes torta

Hozzávalók a tésztához: 80 dkg liszt, 2 db tojás, 30 dkg kristálycukor, 4 e.k. tej, 6 dkg vaj, 6 ek. méz, szegfűszeg

Hozzávalók a krémhez: 1 liter tej, 6 ek. liszt, 40 dkg margarin, 40 dkg kristálycukor
Díszítéshez: marcipán és cukrozott gyümölcs

Elkészítés:

A tojást, cukrot, tejet, vaját, a mézet és az őrölt szegfűszeget vízgőzön habosra keverjük, majd a gőzről levéve hozzáadjuk a lisztet, és tésztává gyúrjuk. A tésztából 6 darab torta nagyságú lapot nyújtunk, kisütjük, és ha kihűlt, krémmel rétegesre töltjük. A krémhez a lisztet a cukorral és egy kevés hideg tejjel csomómentesre elkeverjük. A többi tejet felforraljuk, és ha forr, a lisztes keveréket

hozzáöntjük, és felfőzzük. Vigyázzunk, hogy ne égjen oda. Ezután lehűtjük, majd 40 dkg vajjal habosra keverjük.

A tetejét a saját krémjével lekenjük, cukrozott gyümölcssel, vagy karácsonyi marcipándísszel díszítjük.

Karácsonyi rétes

Hozzávalók:

Tészta: 40 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 10 dkg cukor, 1 vaníliás cukor, 1 tojás, 5 evőkanál tej, 10 dkg vaj.

Töltelék: 8-10 dkg kockára vagdalt Arancini, mazsola, metéltre vágott citrónát, hosszúkásra vagdalt mandula, apróra vágott füge.

Máz: 1 citrom levét 10-15 dkg finom porcukorral sűrűre keverünk, ezzel a kihált rétest bevonjuk, és a levegőn megszárazítjuk.

Tésztát gyúrunk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, a töltelékkel megkenve összesodorjuk, tojással megkenjük és tepsin kb. 40 percig sütjük.

Karácsonyi stollni

(nehéz élesztős tészta, sok dióval, gyümölcssel)

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 dkg só, 15 dkg porcukor, fél liter langyos tej, 30 dkg vaj vagy margarin, 6 dkg élesztő, 20 dkg mazsola, 50 dkg gorombára vágott dió, 30 dkg kis kockára vágott, cukrozott narancshéj, 1 citrom reszelt héja, 2 csomag vaníliás cukor

Elkészítés: Az élesztőt a langyos tejben 4-5 dkg cukorral elkeverjük. A margarint a liszttel elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a tejben felolvasztott élesztőt, a porcukrot, sót és simára eldolgozzuk. Negyedórai pihentetés után beledolgozzuk a tésztába a 20 dkg mazsolát, az 50 dkg diót, 30 dkg cukrozott narancshéjat, reszelt citromhéjat, vaníliás cukrot. Ezután fél kilós darabokra osztjuk és 20 centis rudakat sodrunk, amiket kissé lelapítunk. Egy órát meleg helyen kelesztjük, majd 180 fokon (5-6-os fokozat) fél óráig sütjük. Sütés után forró vajjal bőven lekenjük, és vaníliás cukorral vastagon megszórjuk.

Másnap fóliába csomagoljuk, és hűvös helyen sokáig eltartható. Valódi ínycsengés.

Karácsonyi sütemény 1.

Hozzávalók: Vaj 14 dkg, zsír 10 dkg, cukor 15 dkg, citromhéj 1/2 db, liszt 35 dkg, mandula 5 dkg.

Elkészítése: A vajat, zsírt és a cukrot habosra keverjük, adunk bele fél citrom reszelt héját, kis vaníliát, és a 35 dkg liszttel összegyúrjuk, vékonyra kinyújtjuk, hosszúra vágott mandulával meghintjük, szeletekre vágjuk, és szép világosra megsütjük.

Karácsonyi sütemény 2.

(Diós szeletek, karácsonyfák, ajándékcsomagocskák)

Sütési idő: 15-20 perc 200 fokon

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 20 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csipet só, 4 tojás, 20 dkg darált dió, 25 dkg liszt, 3 kiskanál sütőpor, 25 dkg porcukor, 2 kávéskanál őrölt kávé, 3 evőkanál konyak, 2-3 evőkanál víz, dióbél a díszítéshez, sötét csokimáz, bonbon, cukorka, marcipán, baracklekvár

A margarint habosra keverjük, majd a cukrot a vaníliás cukrot, sót és a tojást hozzáadjuk. Beletesszük az őrölt diót, majd apránként a sütőporral elkevert lisztet. Egy tepsit kizsírozunk, a tésztát rásimítjuk, és előmelegített sütőben megsütjük. Időközben a porcukorból, őrölt kávéból, a konyakból és a vízből mázat kavarunk. A kész süteményt még forrón négyzetekre vagy háromszögekre vágjuk. A háromszögekre vagy dióbelet ragasztunk, vagy bevonjuk cukormázzal.

Felmelegítjük a sötét csokoládét. Egy keveset nyomózacskóba teszünk belőle és csíkokat nyomunk vele a még nedves mázra. Gyufaszállal vonalat húzunk a csúcs irányába, mellette pedig lefelé. A "fenyőfákat" apró cukorkákkal díszítjük.

A "csomagocskákhoz" a négyzet alakú tésztákat felmelegített lekvárral, majd cukormázzal vonjuk be és megszáritjuk. A marcipánmasszát kinyújtjuk, csíkokra vágjuk és a "csomagocskákat" átkötjük vele.

Kiadós mézes puszedli

1 kg liszt, fél kg méz, 30 dkg cukor, 2 evőkanál baracklekvár, 4 tojássárgája, 2 dkg szalalkáli, 1 teáskanál szódabikarbóna (egy kevés tejben feloldva), 20 dkg margarin, mézeskalács-fűszerkeverék, vagy ízlés szerint őrölt fahéj, szegfűszeg, ánizs, gyömbér, citromhéj.

Gyúrja össze a hozzávalókat, majd tegye 2-3 napra hűtőbe. Sütés előtt nyújtsa ki a tésztát kb. fél centi vastagra. Szaggassa ki a különböző formákat, majd forró, 200 C fokos sütőben süsse 8-10 percig. Már rögtön sütés után puha és fogyasztható, pléhdobozban pedig nagyon hosszú ideig eláll.

Madártej

Hozzávalók: 1 l tej, 12 dkg kristálycukor, 2 dkg vaníliás cukor, 10 dkg mazsola, 6 db tojás, 1 evőkanál liszt.

A tejet vaníliás cukorral fölforraljuk. A tojások fehérjét a sárgájától szétválasztjuk. A fehérjéből 2 dkg cukorral kemény habot verünk. Evőkanállal galuskákat formázunk belőle, és a tejben kifőzzük. Közben megfordítjuk. Ha kész, kiszedjük a galuskákat, s hidegre tesszük. A tejet leszűrjük, majd ismét föltesszük forni. Közben a hat tojássárgáját 10 dkg kristálycukorral habosra keverjük, végül hozzáadjuk a lisztet. Állandó keverés közben a forró tejbe csurgatjuk. Hagyjuk besűrűsödni. Fölforralni nem szabad. Átöntjük egy porcelántálba, beleszórjuk a forrázott mazsolát. Kihűtjük, és a habgaluskákkal tálaljuk.

Elkészítési idő: 45 perc

Mandulás kuglóf

Hozzávalók: 2 db tojás, 35 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 30 dkg liszt, 3 dl tej, 4 dkg vaníliás pudingpor, 7 dkg cukor, 10 dkg darált mandula, 10 dkg vágott, pirított mandula, 6 dkg darált, pörkölt mandula, csipet sütőpor.

35 dkg vaját 30 dkg porcukorral kikeverünk. Állandó keverés mellett egyenként hozzáadjuk az egész tojásokat. Habosra keverjük. Óvatosan hozzákeverjük a lisztet és a darált mandulát. Sütőformában 180 °C-on 50 percig sütjük, majd a formából kiborítjuk. 1-2 órát pihentetjük.

Közben elkészítjük a mandulás krémet: 3 dl tejből, 4 dkg vaníliás pudingporból és 7 dkg cukorból vaníliakrémeket főzünk. A tűzről levéve belekeverjük a darált, pirított mandulát. Kihűtjük, és a 35 dkg vaj hozzáadásával habosra keverjük. A négybe vágott kuglófot a krémmel betöltjük. Kívül is bekenjük, és betakarjuk a pörkölt, vágott mandulával.

Elkészítési idő: 55 perc

Ajánlott ital: 5 puttonyos tokaji aszú 1995 Disznókő Pincészet

Marcipános tallér

(DEMELS BÉCSI CUKRÁSZAT)

350 g liszt, 250 g vaj, 2 tojássárgája, 120 g porcukor, 20 g kakaó, 500 g marcipánmassza, 250 g porcukor (összegyúrni a marcipánnal), nutella, baracklekvár.

A porcukrot, vaját, sárgáját gyúrjuk össze, tegyük hozzá a kakaót is. Nyújtsuk ki a tésztát, kerek formával szúrjuk ki, 160 fokon 14 percig süssük a tallérokat. A kekszet Nutellával ragasszuk össze. A marcipánmasszát gyúrjuk össze a porcukorral, nyújtsuk ki, és ugyanazzal a formával, mint amivel a kekszet is készítettük, szúrjuk ki. A már összeragasztott kekszek tetejét vékonyan kenjük be sárgabaracklekvárral, és fedjük be a marcipántallérokkal.

Mákos guba 1.

Hozzávalók: 65 dkg liszt, 4 dl tej, 2 dkg élesztő, 1 dkg só. Az élesztőt, 2 dl langyos tejet és megfelelő mennyiségű lisztet összekeverve, kovászt készítünk, és meleg

helyen kelesztjük. A deszkára vagy tálba kimérünk 60 dkg lisztet, és beletesszük a megkelt kovászt. A tésztát megfelelő mennyiségű langyos tejjel, sóval jól eldolgozzuk. Ha elválik a táltól, akkor jó. A tésztát - amely se túl kemény, se túl lágy ne legyen - lisztezett tálba tesszük, és ruhával letakarva, langyos helyen kb. egy óra hosszat kelni hagyjuk. A tésztát hosszúra kinyújtjuk, kígyóformába összesodorva tepsibe rakjuk, és szép világos színűre sütjük. A ki-sült tésztát apró kockákra összedaraboljuk, tálba tesszük, és forró vízzel vagy vaníliás tejjel leöntjük. A vízben, ill. tejben csak addig hagyjuk, amíg puhulni nem kezd a tészta. Lábasba szedjük, mézet, illetve őrölt mákot teszünk rá, ízlés szerint, és az egészet összerázzuk.

Mákos guba 2.

Hozzávalók 6 személyre: 12 szikkadt kifli, 8 dl tej, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg mák, 12 dkg cukor, 1 dl méz, 5 dkg vaj.

Ez a felvidékről származó édesség, melyet arrafelé bobajkának hívnak, eredetileg úgy készült, hogy élesztős kalácstésztát keverték, azt megkelesztették, majd lisztezett deszkán nudlikat sodortak belőle.

Zsírral kikent tepsiben megsütötték, s a sütőből kivéve sós vízzel leforrázták – hogy megpuhuljon, de ne ázzon el –, a vizet leszűrték róla, kevés forró zsírba forgatták. Megszórták cukrozott mákkal, vagy elkeverték mézes tejben megfőtt mákkal és így tálalták. Kevésbé bonyolult, ha karikára vágott szikkadt kiflit használunk, amit mély tálba helyezve leöntünk a vaníliás cukorral felforralt tejjel és egy-két percig lefedve tartunk. Egy lábasban felforrósítjuk a vaját, belekeverjük a kiflit, megszórjuk a cukorral elkevert darált mákkal, s az egészet összerázzuk. De készíthetjük úgy is, hogy a leforrázott kifliből lerakunk egy sort a kivajazott tűzálló tálba, meghintjük cukrozott mákkal, mézet és egy kis olvasztott vaját csepegtetünk rá, s az egészet addig rétegezzük, míg tart a hozzávalókból. Előmelegített, forró sütőben jól átforrósitjuk.

Mézeskalács

1 kg liszt, 20 dkg méz, 25 dkg cukor, 3 tojás, 1 csomag sütőpor, 3 dkg margarin, 2 dl tej, 2 dkg szalalkáli, őrölt fahéj, reszelt citromhéj, ízlés szerint további mézeskalácsfűszer, pl.: szegfűszeg, szegfűbors, szerecsendió, gyömbér, ánizs, kardámmom, stb.

Melegítse fel 1 dl vízzel a cukrot és a mézet, keverje addig, míg a cukor elolvad. A tűzről levéve is kevergesse meg többször. Keverje hozzá a liszthez a sütőport és a fűszereket, majd a kihúlt cukor-méz szirupot morzsolja el vele. Ezután adja hozzá a margarint, a 3 tojás sárgáját, és végül pedig a tejben megfuttatott szalalkálit.

Gyúrja össze alaposan és pihentesse lefedve egy éjszakán át. Sütés előtt lisztezett gyúródeszkán nyújtsa kb. fél centi vastagra, majd szaggassa ki a formákat. Tegye a süteményeket kivajazott-lisztezett tepsibe, és előmelegített, forró (200C fokos) sütőben süsse 10-12 percig.

Ha kihűlt, 1 tojásfehérjéből vert kemény habhoz adjon hozzá 25 dkg porcukrot és pár csepp citromlevet, és ezzel a mázzal kenje meg a sütemények tetejét, majd tárolja jól záródó dobozban.

Mézes-recept

Hozzávalók: 45 dkg sima liszt, 25 dkg szitált porcukor, 1-1 kávéskanál őrölt fahéj, szegfűszeg, gyömbér, reszelt citromhéj, szódabikarbóna, 3 egész tojás, 15 dkg méz
A hozzávalókat egy nagy tálban összekeverjük, utoljára a tojást és a mézet.

Kilisztezett edénybe tesszük, és legalább egy napig állni hagyjuk.

3 mm vastagságúra kinyújtjuk, kiszaggatjuk, tojássárgájával megkenjük, díszítjük.

Előmelegített sütőben 5-10 percig sütjük.

Sütés után porcukros tojáshabbal mintákat készíthetünk rá, majd langyos sütőben szárítsunk rajta egy kicsit.

Néhány nap szükséges a süti puhulásához, idejében készítsük el karácsony előtt.

Alkalmas karácsonyfadísznek is.

Mini állatkert

Hozzávalók

Az omlós tésztához: 20 dkg liszt, 7 dkg cukor, 1 tojássárgája, 1 citrom reszelt héja, 12 dkg hideg vaj, 1 csomag vaníliás cukor, csipet só

A díszítéshez: darált dió, pirított, vágott mogyoró, szezámmag, mazsola, szárított gyümölcs, vágott pisztácia, kókuszreszelék, csokoládé-bevonat, porcukor

A lisztet, cukrot, vaníliás cukrot gyúródeszkára halmozzuk, közepére mélyedést nyomunk, ebbe helyezzük a tojássárgáját, a reszelt citromhéjat, a sót, a darabkára tördelt vaját, és az egészet szilárd tésztává gyúrjuk. Cipóvá alakítjuk, majd fóliába csomagolva legalább egy órára a hűtőbe tesszük.

A sütőt 175 °C-ra (közepes hőre) állítjuk. A hideg tésztát lisztezett deszkán fél centis vastagságúra kinyújtjuk, és a formákkal kiszúrjuk. A kiszúrt figurákat sütőpapírral bélelt sütőlemezen elhelyezzük. Kb. 12 perc alatt aranybarnára sütjük. Fontos: még melegen mindegyik figurába kötőtűvel lyukat szúrunk, hogy fel lehessen akasztani szalaggal a fára. Ugyancsak még melegen a figurákat a díszítéshez felsorolt anyagokkal fantáziánk szerint díszítjük. A díszítést porcukor mázzal rögzítjük.

Moszkauer

(különleges karácsonyi sütemény)

Hozzávalók: 20 dkg darált dió, 20 dkg kristálycukor, 2 dl tejszín, 5 dkg apróra vágott aszalt, cukrozott gyümölcs (narancshéj, mazsola, szilva)

Elkészítés:

Összekeverjük a hozzávalókat, majd gőzfürdőn forrásig hevítjük, miközben kevergetjük, majd hűlni hagyjuk. Zsírozott, lisztezett lemezen kis halmokat rakunk, amiket lelapítgatunk. 210 fokos gőzmentes sütőben 8 perc alatt készre sütjük. Gyorsan kell dolgozni vele, mert hamar barnul, hiszen ez az édesség néhány milliméter vastagságú. Miután kihültek a lapocskák, felolvasztunk egy kevés csokoládét, étolajat teszünk hozzá, és a lapocskákat egyenként belemártogatjuk úgy, hogy a sütőlappal érintkezett felületét tesszük bele a csokiba, majd megfordítva zsírpapírra helyezzük. Kihülés után tálalható.

Müzlis muffin

Hozzávalók: 4 tojás, 40 dkg barnacukor, 4 dl vörösbort, 40 dkg liszt, csipet sütőpor, 1 teáskanál mézeskalács-fűszerkeverék, 20 dkg müzli, 40 dkg magozott aszalt szilva, vaj (a formák kikenéséhez), 3 dl étolaj.

2 egész muffinformát használunk, melyből 24 db muffint kapunk. Az egész tojásokat és a 40 dkg barnacukrot habosra keverjük. Folyamatos keverés mellett hozzáöntünk 3 dl étolajat és 4 dl vörösbort. Belekeverjük a lisztet és a csipetnyi sütőport, ízesítjük a mézeskalács-fűszerkeverékkel. A masszához hozzádolgozzuk a müzlit és az aszalt szilvát. 6-8 órát hűtőben pihentetjük. Kétszer- háromszor átkeverjük. Végül a formákat kivajazzuk, beletöltjük a masszát, majd 180 °C-on 30 percet sütjük.

Elkészítési idő: 50 perc

Ajánlott ital: Delaforce - Full Ruby Portói

Nagymama gesztenyés tekercse

(nagyon finom!)

25 dkg keksz, 18 dkg margarin, 10 dkg cukor, 0,5 dl rum, 1 evőkanál kókuszreszelék, 1 kiskanál kakaó

A krémhez: 25 dkg gesztenyepüré, 12 dkg margarin, 10 dkg cukor, 0,2 dl rum, 1 kiskanál kókuszreszelék

A tetejére: 7 dkg tortabevonó étcsokoládé

A kekszet ledaráljuk, összedolgozzuk a margarinnal, a cukorral, a rummal, a kókuszreszelékekkel és a kakaóval, majd félretesszük. Elkészítjük a krémet: a gesztenyepürét burgonyanyomón átnyomjuk, és jól összedolgozzuk a margarinnal, a cukorral, a rummal és a kókuszreszelékekkel. Bevizezünk egy tiszta konyharuhát és

kiterítjük. Rátesszük a kekszes massa felét, és vízbe mártott késsel 20x15 cm-es téglalappá nyújtjuk. Egyenletesen elkenjük rajta a gesztenyetöltelék felét.

Ezután a konyharuha segítségével feltekerjük.

Ugyanúgy készítjük el a másik tekercset is. Rövid hűtés után olvasztott csokoládéval bevonjuk, és a hűtőben jól megdermesztjük. Hosszú ideig eláll.

Nagymama szelet

Hozzávalók: 1 tojás, 3 dkg zsír, 3 evőkanál méz, 3 evőkanál tej, 15 dkg cukor, 45 dkg liszt, 1 mokkáskanál sütő-por, 1.5 kg alma, 25 dkg dióbél, 30 dkg baracklekvár, porcukor, vaníliás porcukor.

A tojást a zsírral, mézzel, tejjel és cukorral jénai tálban, vízgőzön állandóan keverve (kb. 10 percig) felmelegítjük. Hozzáöntjük a sütőporral elkevert liszthez, és gyorsan összegyúrjuk. Két részre osztjuk, és erősen lisztezett deszkán kinyújtjuk. A tepsi hátoldalára fektetjük, és közép meleg sütőben 10-15 percig sütjük. Az egyik lapot vékonyan megkenjük baracklekvárral, rátesszük az alma-tölteléket, erre a második tészta lapot, és tiszta ruhával letakarjuk. Kb. 20 perc múlva szeleteljük. Az almatöltelék készítése: a reszelt almát megpároljuk. Mi-előtt levesszük a tűzről, belekeverjük a darált diót. Vaníliás cukorral ízesítjük. Ha szükséges, még cukrot is adhatunk hozzá. Melegen kenjük a tészta lapok közé.

Narancsos koszorú

Hozzávalók (állítólag 20 szelethez): 200 g lágy vaj, 170 g cukor, 3 tojás, 1 csipet só, 1-1 teáskanál reszelt citrom- és narancshéj, 3 evőkanál citromlé, 180 g liszt, 1 teáskanál sütőpor, 8 evőkanál narancslé, zsemlemorzsa a formához

A mázhoz: 120 g porcukor, 30 g kockára vágott cukrozott narancshéj (én a reszelt héjat szoktam cukorral keverni)

Elkészítése: A vajat, a cukrot és a sót habosra keverjük, a tojásokat egyenként hozzáadjuk. Belekeverjük a reszelt citrom- és narancshéjat, valamint 2 evőkanál citromlevet. A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd 7 evőkanál narancslevet és a vajás keveréket váltakozva belekeverjük.

A tésztának akkor megfelelő az állaga, ha erősen rátapad a belemártott kanálra. A sütőformát kivajazzuk, zsemlemorzzával beszórjuk, a tésztát beleöntjük és elsimítjük. A süteményt az előmelegített sütő közepén (villanysütő 175 C, gázsütő: 2-3. fokozat) világosra sütjük (kb. 45 perc). Akkor sült meg, ha egy tűt mélyen beleszúrunk, s az nem ragad. 10 percig hűlni hagyjuk.

A mázhoz a porcukrot 1-1 evőkanál citrom- és narancslével elkeverjük. A süteményt egy rácsra borítjuk, még melegen ráöntjük a mázat, és megszórjuk a cukrozott narancshéjjal. Hűvös helyen, egy ráborított tál alatt akár egy hétig is eláll, nálunk nem éri meg a másnapot.

Fagyasztva 6 hónapig tartható.

Német karácsonyi sütemény (Stollen)

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 10 dkg vaj vagy margarin, 8 dkg porcukor, 1 egész tojás + 2 sárgája, 1 mokkáskanál só, 2,5 dkg élesztő, 2 dl tej, 20 dkg mazsola, 15 dkg bármilyen cukrozott gyümölcs, fél citrom reszelt héja, 1 zacskó vaníliás cukor.

Egy evőkanál lisztet, a szétmorzsolts élesztőt és egy teáskanál cukrot belekeverek a langyos tejbe, és az edényt letakarva felfuttatom. Közben a tojásokat a sóval, a cukorral, a vaníliás cukorral jól kikeverem, közben az olvasztott vajat is hozzákeverem. (Ügyelek arra, hogy a vaj már ne legyen meleg.) Ezután hozzáadom a felfutott kovászt és a lisztet. Addig keverem, amíg habos, egynemű masszát nem kapok. Mély tálba öntöm, tetejét liszttel meghintem és tiszta konyharuhával letakarva, langyos helyen duplájára kelesztem. Lisztezett deszkára teszem, dupla nagyságúra kinyújtom, és egyenletesen rászórom a mazsolát, meg a cukrozott gyümölcsöt. A tésztát egymásra hajtom, majd hosszúkás, keskeny tepsibe gyömöszölöm úgy, hogy az csak a tepsi háromnegyedéig érjen. A tepsiben még pihentetem fél órát, majd előmelegített, közepesen meleg sütőbe téve, közepes lángon megsütöm. Porcukorral kevert vaníliás cukorba forgatom és folpackba

csomagolva száraz, hűvös helyen tartom. Három hétig biztosan eláll. Vékony szeletekre vágva kínálom teához vagy kávéhoz, gyerekeknek kakaóhoz.

Plébános mézeskalácsa

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 10 dkg barna cukor, 20 dkg finomított kristálycukor, 3 dl tejszín, 3 dl méz, 2 evőkanál fahéj, 2 evőkanál őrölt gyömbér, 1 mokkaikanálnyi szegfűszeg, csipetnyi őrölt szegfűbors, 1 kg liszt, 2 evőkanál szódadikarbóna. Díszítéshez: 1 tojásfehérje, porcukor, 1 evőkanál rizsliszt.

A vaját simára keverjük a cukorral, a meglangyosított mézzel, hozzáadjuk a fűszereket és a felvert tejszínt. A fűszerekből használhatunk kevesebbet is ízlés szerint. A szódadikarbónát elkeverjük a liszttel, és kis adagokban hozzáadjuk a mézes keverékhez. Jó alaposan összegyúrjuk. A tésztát egy éjszakán át hűtőszekrényben pihentetjük. Jó ha nem egészben tesszük be a hűtőbe, hanem 6-8 cipót formázunk belőle. Másnap a cipókat lisztezett deszkán 0,5 cm vékonyra nyújtjuk. A kinyújtott tésztából különböző formákkal; szívvel, csillaggal, holddal, fenyőfával kiszúrjuk a süteményeket, és kizsírozott tepsibe rakjuk. Ebből a mennyiségből kb. 6 tepsi sütemény lesz. A sütőt 200°C-ra (gázsütőben 4-es fokozat) előmelegítjük, és a tésztát 5-8 percig sütjük. A tésztának világosbarnának kell lennie, amikor kivesszük, ugyanis még sütés után is barnulni fog. Ha a tepsit a sütőből kivettük, szedjük ki a kalácsokat, de mindenképpen mozgassuk meg lapáttal, mert később könnyen törnek. A kihűlt mézeskalácsokat tároljuk száraz helyen, fémdobozban. A kalácskákat feldíszíthetjük cukormázzal. A mázhoz keverjük el a tojásfehérjét a nagyon finomra darált és szitált porcukorral és adjunk hozzá egy evőkanál rizslisztet is. A masszát tegyük vékonyszájú nyomózsákba vagy nejlonzacskóba, aminek a sarkát levágjuk, és írjunk mintákat, pöttyöket a kalácsokra. A mázat színesíthetjük ételfestékkel, és tehetünk még a kalácsokra - a mázzal ragasszuk fel - színes cukorgyöngyöket, drázsét, fűszereket: szegfűszeget, csillagánizst, borókát. A mézes tésztából készíthetünk mézeskalács házikót is. Ekkor hagyjuk a tésztát vastagabbra, és vágjuk ki a ház oldalait és tetejét, süssük meg laponként, majd sűrű cukormázzal építsük fel a házikót.

Panettone

(Karácsonyi kalács Olaszországból)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg cukor, 4 dkg élesztő, bő 1 dl langyos tej, 6 tojássárgája, 20 dkg szobahőmérsékletű vaj, 1 citrom lereszelt héja, 7,5-7,5 dkg cukrozott citrom- és narancshéj, 5 dkg cseresznyebefőtt vagy rumos aszalt szilva, 10 dkg mazsola, 1-1 csipet só, őrölt szegfűszeg és fahéj, a kenéshez 1 tojás sárgája.

A lisztet beleöntjük egy tálba, és a közepébe kialakítunk egy mélyedést, amibe beleszórjuk az élesztőt, egy evőkanál cukrot, a tej felét, és addig keverjük, amíg az élesztő folyékonnyá nem válik. A kovászt lefedjük, és 30 percig hagyjuk kelni. A megmaradt cukrot, a tejet és a tojások sárgáját adjuk a tésztához. Hozzáadjuk a feldarabolt vaját és a fűszereket is. Az egészet addig gyúrjuk, amíg a tészta el nem válik az edény falától. A tálat leborítjuk egy ruhával, és meleg helyre téve egy óra hosszáig kelesztjük. Amíg a tészta megkel, feldaraboljuk a cukrozott gyümölcsöket. A panettonét egy kb. 20 cm átmérőjű kerek edényben sütjük meg úgy, hogy alufóliából magasított peremet készítünk (olyan lesz, mint a kályhacső), gemkapoccsal tűzzük meg. Majd a formát kizsírozuk, és megszórjuk liszttel. A megkelt tésztát nyújtódeszkán kinyújtjuk, rászórjuk a feldarabolt gyümölcsöket és a mazsolát, majd alaposan összegyúrjuk. A tésztát beletesszük a sütőformába, majd egy ruhával letakarjuk, és még egy óráig kelesztjük. A sütőt előmelegítjük 200°C-ra (gázsütőben 4-es fokozat). A sütemény tetejét kereszt alakban bevágjuk, és megkenjük a tojássárgájával. A sütő alsó részére téve kb. 45 percig sütjük, és ha készen van, hagyjuk kihűlni, és megszórjuk porcukorral.

Pörkölt mandulatekercs (Grillázs)

25 deka hámozott és egyenlő apróra megvágott mandulát egy egész tiszta, ép és nem zsíros lábasban tegyük oda a tűzhelyre folytonos kavargatás mellett pirulni. Ha már kissé sárgul, akkor tegyünk hozzá 25 deka cukorport, és ezzel együtt kavargassuk tovább, ameddig szép barnára megpirul. Ekkor vegyük le gyorsan és tegyük citromlevével megnedvesített táblára, és citrom levével folyton nedvesített nyújtófával nagyon gyorsan elnyújtjuk kézfoknyi vékonyra. Tüzesített késsel elvágjuk 1-2 ujjnyi széles szalagokra, és gyorsan a nyújtófára tekerjük. Mikor megkeményedett, leszedjük vagy lehet rövidekre vágni a szalagokat és íveknek is megformálni. A fő az, hogy lehetőleg segítséggel nagyon gyorsan, ügyesen kell vele elbánni, mert hamar keményedik.

Rétesek

◆ Egyszerű rétes

Hozzávalók: 30 dkg rétesliszt, 2 dkg zsír, 1 tojás, só, 1 kávéskanál ecet.

Ez a mennyiség egy kihúzásra elegendő, és kb. 5 adagnak megfelelő. A kihúzást egy nagyobb konyhaasztalon vagy ebédlőasztalon végezzük. A gyúródeszkán hólyagosra dolgozzuk a lisztet, a sót, a tojást, az ecetet és kb. 2 dl langyos vizet. A tésztából cipót formálunk, és lisztezett deszkán meleg lábassal letakarva 20-25 percig pihentetjük. Az asztalt leterítjük abrosszal, meghintjük liszttel, és az olvasztott zsírral megkent tésztát az asztal közepére téve, lisztezett ujjainkkal lassan kihúzzuk, minél vékonyabbra. A széleken levő vastag részt leszaggatjuk vagy levágjuk, a rétest pedig néhány percig szikkadni hagyjuk. Ezután zsírral meglocsoljuk, az előre elkészített töltelékkel meghintjük. Az abrosszal segítségével összegöngyöltjük. Kizsírozott tepsibe helyezük, majd tojással megkenjük, és forró sütőben ropogósra sütjük.

◆ Tejfölös rétes 1.

Nyolc deka vaníliás porcukrot négy tojás sárgájával habosra keverünk, hozzáadunk hat deka finom fehér morzsát, három deci tejfölt és három tojás fehérjének a kemény habját. A kinyújtott rétestésztára kenjük, nyolc deka tisztított mazsolát és öt deka őrölt diót hintünk rá, a fent leirt módon, összetekerjük, zsírral megkenjük és közepesen forró sütőben pirosra, sütjük.

◆ Tejfölös rétes 2.

Házi rétestészta vagy 2 csomag réteslap, 4 dkg vaj, 9 dl tejföl, 10 dkg cukor, 5 tojás, 2 evőkanál búzadara, fél citrom héja, 4 dkg zsemlemorzsza.

8 dl tejfölt konyharuhába kötve felakasztunk, s egy éjjelen át, hagyjuk, hogy lecsurogjon a savója. Ezt a kemény tejfölt elkeverjük a tojássárgájával kikevert cukorral, és reszelt citromhéjjal ízesítjük. Belekeverjük a búzadarát, végül a keményre felvert tojáshabot. A vajjal meglocsolt, zsemlemorzsaival meghintett réteslapokon hosszú csíkban elosztjuk a tölteléket, feltekerjük, és a tetejét a maradék fejjel megkenve megsütjük.

Rétestöltelékek

◆ Almatöltelék

1 kg savanykás almát meghámozunk, legyaluljuk, és a morzsával meghintett réteslapra terítjük. A te-tejét fahéjas cukorral meghintjük. Mazsolát és ismét morzsát szórunk rá, és összegöngyölve megsütjük. Ha nagyon gazdagon akarjuk készíteni, a felső morzsaréteg helyett diót szórunk rá.

◆ Dió- vagy máktöltelék

20 dkg darált diót vagy 30 dkg mákot 10 dkg cukorral egy kevés tejben sűrűre főzünk, és reszelt citromhéjjal ízesítjük. Ha a mák túl sűrű lenne, tejföllel lazítjuk.

◆ Káposztatöltelék

Hozzávalók: 1 kg káposzta, 3 evőkanál olvasztott zsír, 10 dkg cukor, só.

A legyalult káposztát enyhén megsózzuk, rövid ideig állni hagyjuk, majd kinyomkodjuk, és a zsírban megpároljuk. A kinyújtott rétestésztát a kihűlt káposztával megtöltjük, megcukrozzuk és összegöngyöljük. Ha sósan szeretjük, egy csipet sót és törött borsot adunk hozzá. Cseresznye- vagy meggytöltelék: 1 kg cseresznyét vagy meggyet (lehet fele-fele arányban együtt is venni) kimagozunk, morzsával meghintett rétesre terítjük, a tetejét morzsával és darált dióval meghintjük, és a meggyet erősebben, a cseresznyét közepesen megcukrozzuk. Túrótöltelék: 3 púpozott evőkanál cukrot kikeverünk 5 dkg vajjal, meg három tojássárgájával, teszünk bele 30 dkg áttört tehéntúrót, 2-3 kanál tejet, 1 evőkanál lisztet, 5 dkg mazsolát és a tojások habbá vert fehérjét. Tejfölös töltelék: 3 dkg lisztből, 3 dl tejből és 3 tojás kemény habbá vert fehérjéből készül. A tejből és a lisztből besamelt főzünk, és ebbe keverjük a tojáshabot. Ez alá is morzsát hintünk a réteslapra.

◆ Csokoládés rétes

Ugyanaz, mint a tejfölös rétes, csak a töltelékébe két púpozott kanál kakaót teszünk, és ha gazdagon akarjuk készíteni, keverhetünk bele 4 dkg darált mandulát is.

Ropogós csokitallér

Kb. 60 db

Tészta: 2 tojásfehérje, 10 dkg reszelt tejcsokoládé, 20 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 késhegynyi fahéj, 20 dkg darált mogyoró

Bevonat: félédes bevonó-csokoládé

A tojásfehérjéből kemény habot verünk. A többi hozzávalót elkeverjük a reszelt csokoládéval. A keveréket fokozatosan a felvert habhoz adjuk, és sima tésztává keverjük. A gyúródeszkát meghintjük cukorral, rátesszük a tésztát, és rudat formálunk belőle. Hideg helyen 2 órát pihentetjük. A rúdból vágott szeleteket sütőpapírral bélelt sütőlemezre helyezük. 200 fokra előmelegített sütőben 15 percig sütjük. A kész tallérokat a sütőlemezről levéve hűtjük ki.

Bevonat: megolvasztjuk a csokoládét, a tallérokat félig belemártjuk, majd rácsra helyezve hagyjuk kihűlni.

Rumos gyümölcs

Elkészítése: Az első adag gyümölcsnek megfelelő súlyú cukrot teszünk az üveg aljára (5 literes) rátesszük a megmosott, megtisztított gyümölcsöt, ráöntünk 1 liter rumot. Ahogy érik a gyümölcs, úgy tesszük a tetejére (kb. azonos súlyú) cukorral, és vigyázunk, hogy a rum mindig ellepje! (eper, málna, sárgabarack, őszibarack, dinnye, szilva, körte, cseresznye, ki hogy, milyen arányban szereti, a cukor a gyümölccsel nagyjából azonos súlyú legyen, ízlés szerint. Én kevesebb cukorral szeretem!) Szeptemberben lezárjuk az üveget, és karácsonyra összeérik!

Sajtos sütemények

◆ Sajtos apróság

Tészta: 25-30 dkg reszelt trappista sajt, 40 dkg liszt, 20 dkg margarin, 2 dl tejföl.

Krém: 2 tojássárgája, 2 evőkanál liszt, 0,5 dl tej, 2 dkg margarin, kevés sajt (a tésztából kihagyhatunk egy kicsit).

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, majd 3 órát pihentetjük. Ujjnyi vastagra kinyújtjuk, pici pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és világosra sütjük. Amíg sül a tészta, elkészítjük a krémet. A tojássárgákat a liszttel és a tejjel gőz felett megfőzzük, és amint kihűlt, a margarinnal habosra keverjük, majd a tésztából kihagyott sajtot belekeverjük. Két-két pogácsát összeragasztunk krémmel, és reszelt sajtba forgatjuk. Egy napig állni hagyjuk, hogy megpuhuljon.

◆ Sajtos keksz 1.

16 dkg vaj, 18 dkg liszt, 8 dkg őrölt, hámozott mandula, 1 tojássárgája, fél dkg só.

Ezeket összegyúrva egy óráig jégen pihentetjük, aztán vékonyra kinyújtjuk, különböző kekszformákkal kiszaggatjuk, kisütjük, és ha kihűlt, kettőt-kettőt a következő krémmel összeragasztunk: 5 dkg vaj, 5 dkg reszelt parmezán, egy csipet bors és paprika habosra kikeverve.

◆ **Sajtos keksz 2.**

25 dkg vaj vagy margarin, 25 dkg reszelt trappista sajt, 30 dkg finomliszt, fél csapott teáskanál só, 1 mokkáskanál cseresznyepaprika krém.

Tetejére: 1 tojás 1 evőkanál vízzel felverve.

Nagy tálban elektromos keverővel kavarja levegős krémmé a vaját és a sajtot. Szitálja bele a lisztet, sót, adja hozzá a cseresznyepaprika krémet és azzal is keverje el. Formálja lapos tömbbé a masszát, vonja be fóliával, és 2 órára tegye a hűtőbe. (Hűtve 3-4 napig, fagyasztva 6 hónapig tartható el.)

Melegítse elő a süttőt 180 fokra (2-es fokozat). Liszttel enyhén megszórt gyúródeszkán nyújtsa ki a tésztát fél cm vastagra. Vágja a kívánt formára. Fektesse a kekszet kizsírozatlan tepsibe, a tetejét kenje be tojással. Süsse 10-12 percig, illetve amíg a keksz, ropogósra és aranybarnára nem sül. Ezután még 1 percig hagyja hűlni a tepsiben, majd állítsa fémrácsra. Jól záródó dobozban 2 hétig áll el.

◆ **Sajtos roló**

Tészta: 28 dkg liszt, 20 dkg margarin, 2 dl tejföl, só.

A hozzávalókat összedolgozzuk, 2 órát pihentetjük, majd 2 mm vékonyra nyújtjuk, és 2 cm-es csíkokra vágjuk.

Töltelék: 20 dkg margarin, 10 dkg liszt, 5 dl tej, 20 dkg sajt, 2 tojás, só, bors.

A margarinból és a lisztből rántást készítünk, felengedjük a forrásban lévő tejjel, vigyázva, hogy a kapott massa ne legyen túl lágy. Hozzákeverjük a tojások sárgáját a felvert fehérjével együtt. Végül hozzáadjuk a sajtot, és közben ízesítjük.

Kis, fából készült, megfelelő vastagságú rudakra van szükség a tésztaformára sütéséhez. A tészta csíkokból egyet-egyet feltekerünk a rudacskákra, megkenjük tojással, és megsütjük. Miután kiszültek, óvatosan kiskanállal, esetleg habzsák segítségével megtöltjük azokat. A megtöltött rolók végeit reszelt sajtba mártjuk.

Nagyon finom!

Sütés nélküli mézes finomság

Darált dió vagy mogyoró, 1 evőkanál méz, 3 evőkanál porcukor, 1 citrom leve és héja reszelve, őrölt fahéj és szegfűszeg vagy mézeskalács-fűszerkeverék. A mézet, a porcukrot a citrom levét és héját, valamint a fűszereket forralja fel. Ez után folyamatosan keverés mellett főzze össze annyi dióval vagy mogyoróval, hogy formázható állagú legyen. A langyos masszából gyúrjon kis golyókat, és forgassa meg őket reszelt csokoládéban. Tálalásig tartsa hűvös helyen.

Szaloncukrok

◆ **Csokoládés szaloncukor**

Éppen úgy készítjük, mint a "Szaloncukor 3.", csak fővés közben adjunk hozzá (6-8 deka csokoládét és mikor a próba után levettük a tűzhelyről, kavarjunk hozzá 4-5 deka finom friss vaját is, és ezzel együtt dörzsöljük ki, formáljuk meg, és felvágás után csomagoljuk be.

◆ **Kávés szaloncukor**

Ezt szintén úgy készítjük, mint a szaloncukrot, csak finom erős feketekávéval pótoljuk a vizet. Például 5 evőkanál kávé, 5 evőkanál víz.

Próba után, ha levettük a tűzről, ehhez is tegyünk 3-4 deka vaját. A további eljárás az, ami az előbbieknél.

◆ **Krémszaloncukor**

Hozzávalók: 25 dkg cukor, 10 dkg vaj, 4 dl tej, 2 kávéskanál kakaó-, dió- vagy rumeszencia.

A megadott anyagokat 1,5 literes zománcozott lábasba a tűzön állandóan keverve forraljuk, addig, amíg a lábas alja keverés közben jól látható. Hideg tálban még tovább keverjük, amíg alakíthatóvá válik, azután lapos tálon elrendezzük.

◆ **Kávékrém cukor**

Fél kiló cukrot, fél liter jó friss habtejszínt, 5 deka vaját, kis darab vaníliát és egy csésze nagyon jó erős feketekávét tegyünk oda főni, és folytonos kavarással mellett főzzük, ameddig, mint a szaloncukornál szokott dörzsölési próbánál, kissé grízesedni kezd. Ekkor vegyük le, és éppen úgy dörzsöljük előbb tányéron, majd márványlapon, mint a szaloncukrot, míg végre ellapítjuk kisujjnyi vékonyra, és akkor egy hosszú kés fokával úgy melegen kockákra osztjuk. Ha kihűlt, a kés fokának nyomán széttördeljük, és viaszos papírba becsomagoljuk.

◆ **Szaloncukor 1.**

Hozzávalók: 1 kg (barna) cukor, 3 dl víz, ízesítő anyagok: darált dió, kakaó, mogyoró, marcipánmassza, kókusz, citrom. Bevonáshoz: csokoládés tortabevonó. A cukrot a vízzel főzzük addig, amíg szálasodni nem kezd. Vékony drótból hajlítsunk gyűrűt, mártsuk bele a masszába, és próbáljunk meg buborékot fújni úgy, mintha szappanbuborékot fújnánk. Ha ez sikerül, akkor már megfelelő a cukor állaga. A masszát öntsük vízzel kiöblített porcelántálba, öntsünk a tetejére is egy kis vizet, és tegyük hideg helyre. Amikor már nem meleg, akkor fakanállal keverjük addig, amíg hófehér pép nem lesz belőle. A pépet osszuk annyifelé, ahányféle cukrot szeretnénk készíteni. Keverjük hozzá az ízesítőket. Ez után egy kicsit langyosítsuk meg, hogy jól kenhető legyen, és hideg tálcán simítsuk el 1,5-2 cm vastagságban. Amikor megdermedt a cukor és már vágható, akkor vizes késsel vágjuk kis téglalap vagy kockaformákra. Ha szeretjük, vonjuk be csokoládéval. Selyempapírt és színes csomagolókat vágjunk méretre, rojtozzuk be szélét, és csomagoljuk be a cukorkákat.

◆ **Szaloncukor 2.**

Hozzávalók: 20 dkg kristálycukor, 10 dkg krumplicukor, 1 dl erős feketekávé, 1 dl tej, egy púpozott kiskanál kakaópor, 10 dkg vaj vagy Rama margarin. Megforrósítjuk a feketekávét, és a cukrot, krumplicukrot, kakaóport meg 8 dkg vaját beletéve addig főzzük, amíg az edény falától el nem válik. Kivajazott porcelán tál aljára ujjnyi vastagon elsimítjuk és hagyjuk megdermedni. Hidegen, vizes késsel kockákra vágjuk és úgy akasztjuk a fára.

◆ **Szaloncukor 3.**

Egy tiszta, ép zománcú lábasba tegyünk fél kiló cukrot és hozzá 10 evőkanál vizet. Tegyük a tűzhelyre és folytonos kavarással mellett attól fogva, mikor felforr, főzzük 7-8 percig. Ez alatt készítsünk elő egy márványlapot, vagy ha az nincs, egy nagy porcelántortalapot; aztán 1-2 mélytányért, egy gömbölyűaljú poharat, egy kanalat, 1-2 asztali kést és a gyümölcsesszenciákat, citrom- vagy narancslevet, vagy feloldott citromsavat, vagy rumesszenciát, szóval, amivel ízesíteni akarjuk a szaloncukrot. Mikor 6-7 percig főtt a cukor, akkor tegyük meg vele a következő próbát: tegyük a tányérba egy kanállal a főző cukorból, és a pohár aljával dörzsöljük. Ha fehéredik, sűrűsödik a dörzsölés után, akkor azonnal vegyük le a tűzről, és kanalanként tegyük a tányérba, a pohárral folyton dörzsölve. Mikor már kissé sűrűsödik, kavarással keverjük bele tetszés szerint az ízesítőket. Ekkor gyorsan tegyük a márványlapra, és ott is gyorsan dörzsöljük tovább, ameddig olyan sűrű tömeggé válik, hogy késsel vagy kézzel ujjnyi vastag négyzetformára alakíthatjuk. Ha kihűlt, azonnal vágjuk fel szaloncukor nagyságú négyzetdarabokra. Csomagoljuk be előbb puha viaszos papírba, aztán színes hártypapírba, mint ahogy szokás. A gyümölcs-esszenciákat szükség esetén helyettesíthetjük 2-3 kávéskanálnyi lekvárral is.

◆ Szaloncukor variációk 1.

(Barackos szaloncukor, Citromos szaloncukor, Császárkörtés szaloncukor, Diós szaloncukor, Málnás szaloncukor, Mogyorós szaloncukor, Narancsos szaloncukor, Vaníliás szaloncukor)

Hozzávalók: 1/2 kg cukor, 2 dl víz és a megfelelő ízesítő anyagok: citrom, darált dió vagy mogyoró, baracklekvár vagy málnadzsem, vaníliás cukor, narancs- vagy császárkörte-aroma.

Fél kiló cukrot felteszünk főni két deci vízzel. Addig főzzük kevergetve, amíg hólyagos és átlátszó nem lesz. Ekkor ujjpróbát veszünk, úgy, hogy a mutató- és hüvelykujjunkt hideg vízben lehűtjük, ezzel csípünk a keverőkanálban lévő masszából. Ha 2-3 cm hosszú, nyúlós szálak képződnek a megnyitott ujjak között, akkor kész. Vagy egy tiszta kis drót végéből karikát formázunk, belemártjuk a masszába, kivesszük, és belefűjünk. Ha hólyagocskák repülnek ki belőle, akkor is kész. A pépet osszuk annyifelé, ahányféle cukrot szeretnénk készíteni. Keverjük hozzá az ízesítőket. A **citromos**hoz belecsavarunk egy citrom levét, de annival kevesebb vizet veszünk. A **diós**ba vagy **mogyorós**ba tíz deka finomra darált diót vagy mogyorót keverünk. Finom aromát ad a pár csepp citromlével lazított **baracklekvár vagy málnadzsem**, a vaníliás cukor, és a készen kapható **narancs- vagy császárkörte-aroma** is. Ez után egy kicsit langyosítsuk meg, hogy jól kenhető legyen, és hideg tálcán simítsuk el 1,5 - 2 cm vastagságban. Amikor megdermedt a cukor és már vágható, akkor vizes késsel vágjuk kis téglalap vagy kockaformákra. Az elkészült szaloncukrot csokoládébevonóval is bevonhatjuk. Vágjunk méretre selyempapírt és színes csomagolókat, rojtozzuk be a szélét és - ha már jól kihültek - csomagoljuk be a cukorkákat.

◆ Szaloncukor variációk 2.

(Csokoládés szaloncukor, Kávés szaloncukor, Kókuszos szaloncukor, Marcipános szaloncukor)

Hozzávalók: 1/2 kg cukor, 10 evőkanál víz és a megfelelő ízesítő anyagok: feketekávé, marcipán, kókuszreszelék, kakaó vagy csokoládé és vaj.

Egy lábasba teszünk 50 dkg cukrot és 10 evőkanál vizet. Folyamatos keverés közben a forrástól számítva még 8 percig főzzük. Közben 6-7 perc után tányérra teszünk egy kanál masszát, és gyorsan eldörzsöljük. Ha sűrűsödik és keményedik, akkor a cukor jó. Ekkor levesszük a tűzről, és belekeverjük az ízesítőket. **Kávés**nál egy jó adag erős feketekávé és 3 deka vaj (rummal is gazdagíthatjuk). A **csokoládés**t úgy készíthetjük, hogy kétkanálnyi kakaót adunk hozzá vagy - ha gazdagabban szeretnénk - tíz deka csokoládét és öt deka vaját.

Az így elkészített masszát porcelántálon vagy márványlapon - de lehet műanyag vágódeszkán is - nedves kézzel tetszés szerinti vastagságú rúddá sodorjuk.

Kihülés előtt megfelelő nagyságú darabokra vágjuk. Az elkészült szaloncukrot csokoládébevonóval is bevonhatjuk. Vágjunk méretre selyempapírt és színes csomagolókat, rojtozzuk be a szélét és - ha már jól kihültek - csomagoljuk be a cukorkákat.

Szilvapuding

Hozzávalók: 600 g szilvabefőtt, 80 g vaj, 80 g liszt, 2 dl tej, 6 db tojás, 100 g kristálycukor, 1 dl tejszín, 300 g szilvalekvár, 2 cl szilvapálinka, 5 cl rostos szilvalé, őrölt fahéj

Elkészítése A befőtt levét egy edénybe leöntjük, a szilvát kimagozzuk, a szilvahús felét összeturmixoljuk, a másik felét kis kockákra vágjuk. A vajat felhevítjük, a lisztet aranyárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a forró tejet, és állandó keverés közben besűrítjük, majd beleöntünk 4 dl felforralt befőttlevet és folytonosan kevergetve sűrűre főzzük. A tojássárgákat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk az ízesített mártást, az összeturmixolt és feldarabolt szilvát, egy kiskanálnyi őrölt fahéjat, és végül fokozatosan a keményre felvert tojásfehérjét, ügyelve arra, hogy a habot ne törjük össze.

A pudingformákat vajjal kikenjük, porcukorral meghintjük, és háromnegyed részig megtöltjük a masszával. Vízfürdőben takaréklángon lassan kigőzöljük (a lábasban a víz a formák feléig érjen, és fedjük le) a pudingokat. Tálalás előtt a formákat egy pillanatra hideg vízbe mártjuk, majd a tálkákra borítjuk. A pálinkát a szilvalével, a lekvárral összekeverjük és ráöntjük a pudingokra, majd tejszínhabbal díszítjük.

Sztracsatella habos

1 szögletes torta

Hozzávalók: 1 szögletes, hosszúkás piskótalap (készen vásárolt vagy 4 tojásból készített), 1 liter tej, 2 zacskó vaníliás pudingpor, 3 dl tejszín, 5 dkg étcsokoládé, 1 narancs, 2 evőkanál narancsszörp, 2 evőkanál zselatinpor, ízlés szerint porcukor, a tetejére díszítő csokoládélapocskák vagy -reszelék.

Előkészítése: szögletes tepsiben elteritem a félujjnyi vastagnál nem vastagabb piskótát. (Ha kettőbe vágják az amúgy vastag szögletes piskótát, a tészta a mélyhűtőben eltehető.) Beteszem a hűtőszekrénybe, hogy ne száradjon. A tejszínből kemény habot verek. A frissen kicsavart narancslével összekeverem a szörpöt és a zselatint, majd folyósra melegítem.

Elkészítése: a pudingot az előírásnak megfelelően elkészítem. A forró pudingba beleszelem a megmosott narancs sárga héját, de ügyelek arra, hogy a fehér részből ne kerüljön bele egyetlen darabka se. Ha már nem forró, hozzáadom a zselatint, valamint az apró darabokra tört étcsokoládét. Ezután óvatosan beleforgatom a cukor nélkül keményre vert tejszínhabot. Az egészet belesimítom a tepsibe, a piskóta tetejére. Fél napra beteszem a hűtőszekrénybe. Tálalás előtt éles késsel kockákra vágom, és a tetejét feldíszítem a csoki-lapocskákkal vagy reszelt, elforgácsolt csokoládéval, esetleg tejszínhabbal.

Torták

◆ Almás linzertorta

10 dkg vaj (kizárólag teavaj lehet), 15 dkg kristálycukor, 1 csomag sütőpor, 2 csomag vaníliás cukor, őrölt fahéj, friss gyömbér, 20 dkg liszt, kb. 40 dkg alma, 1 tojás, pici tej, fél citrom leve.

A lisztet, cukrot, tojást, sütőport és a vajat összegyűrjük. Ha túl kemény a tészta, kevés tejjel lágyítjuk. Legalább fél órára hűtőbe tesszük. Amíg a tészta pihen, az almát meghámozzuk, és vékony negyedes szeletekre vágjuk. A vaníliás cukorral és fahéjjal ízesítjük. A citromlével meglocsoljuk. Ha nem találjuk elég édesnek, még utána lehet cukrozni. Kevés friss gyömbért reszelünk bele, és az egészet jól átforgatjuk. Aki szereti, és igazán különlegeset akar felszolgálni, tehet bele néhány szem félbevágott aszalt szilvát.

Egy gyümölcstortaformát kivajazunk és megszórjuk zsemlemorzsával. A tésztát kinyújtjuk 1 cm vastagra, háromnegyed részével kibéleljük a formát úgy, hogy a peremét is befedje. Villával megszurkáljuk, majd rátesszük az almatölteket. A maradék tésztából csíkokat vágunk, és a tetejére helyezük rács alakban. Egy tojássárgáját kissé megcukrozzuk, egy kiskanál étolajat belekeverünk, és ezzel kenjük meg a rácsot. A sütő legkisebb fokozatán 45- 50 percig sütjük. Kivesszük és hagyjuk kihűlni, ezután tortaként szeleteljük. Nagyon FINOM! Jó étvágyat.

◆ Csokoládés Trüffel torta

Kakaós piskóta: 2 tojás, 3 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál liszt, 1/2 evőkanál kakaópor

A hozzávalókból hagyományos módon kakaós piskótát készítünk, és egy kapcsos tortaformában megsütjük. Amikor kihűlt a következő krémet töltjük a tetejére:

Trüffel krém: 3 tojás, 1/2 kg gesztenye massa, 1/2 kg étcsokoládé (ne tortabevonó legyen!), 1/2 liter tejszín

A csokoládét a tojások sárgájával gőz fölött vagy mikróban megolvasztjuk. Közben a gesztenye masszát áttörjük és belekeverjük az olvasztott csokoládét, majd a felvert tejszínhabot és a 3 tojás felvert habját.

A krémet a piskóta tetejére töltjük és kb. 2-3 órára hűtőbe tesszük. Ennyi idő elteltével a krém megköt, ekkor a tortakarimát levesszük, az oldalát tortadarával, a tetejét pedig először porcukorral majd kakaóporral megszórjuk.

Egyszerűn lehet díszíteni, ha kartonpapírból formákat vágunk ki (pl. hóember, fenyőfa) és a kakaó szórása előtt ezeket a tortára helyezzük.

Ha szereti a család (nálunk a gyerekek utálják) a krémbe jól lecsöpögtetett rumos meggyet is lehet keverni.

Ha csak a krémet készíted el, akkor miután megkeményedett golyókat is lehet belőle formálni olvasztott csokiba, vagy csoki reszelékbe forgatni de ezt már Trüffel golyóknak hívják. Ennek a közepébe is jó a rumos meggy.

◆ Fenyőfatorta

A tésztához: 4 tojás, 4-4 evőkanál cukor és liszt, fél mokkáskanál sütőpor, vaj.

A töltelékhez, díszítéshez: 15-15 dkg vaj és porcukor, rumaroma, 10-10 dkg finomra darált mogyoró és durvára vágott mogyoró, 1 rúd zöld marcipán, színes cukorkák és gyöngyök.

A tojássárgákat alaposan elkeverjük a cukorral, a tojásfehérjét kemény habbá verjük. Habverővel verve a fehérjehabhoz adjuk a cukrozott tojássárgáját, majd fakanállal kevergetve lassan beleszórjuk a sütőporos lisztet. Kivajazott fenyő alakú formába öntjük a masszát, és előmelegített, közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük. A kihűlt piskótát két lapra vágjuk. A krémhez a cukrot a vajjal jól kikeverjük, közben darált mogyoróval és rumaromával íresítjük. A kihűlt tortalapokat megtöltjük mogyorókrémmel, és vékonyan a külsejét is bekenjük, majd a durvára vágott mogyoróval a széleit bevonjuk. A marcipánt átgyúrjuk, kinyújtjuk, és a fenyőforma mentén körbevágjuk, majd a torta tetejére illesztjük. A tetejét színes cukorkákkal, gyöngyökkel díszítjük.

◆ Gríztorta

Hozzávalók: 1 dl vaj, 2 dl cukor, 2 dl tej, 2 dl gríz, 4 dl liszt, 1 tojás, fél csomag sütőpor, reszelt citromhéj, vaníliás cukor, mazsola.

A vajat, cukrot, tojást kikeverem, hozzáadom a többi hozzávalót, jól elkeverem. Mikrohullámú sütőben 500w-on 12 percig (ez FONTOS) sütöm, utána még 5 percig nem veszem ki a mikróból. Kivajazott tálban kell a sütőbe tenni.

◆ Hagyományos Karácsonyi torta (Angol)

Hozzávalók: 275 g currants, 175 g sultanas, 175 g raisins, 3 ek. konyak, 225 g liszt, 1/4 tk. szerecsendió, 1/2 tk. kevert fűszer, 225 g vaj, 225 g cukor, 4 tojás, 50 g apróra vágott mandula, 1 tk. juharszirup, 1 citrom és 1 narancs héja, 100 g szárított sárgabarack apróra vágva, 50 g kevert cukrozott gyümölcshéj apróra vágva. 100 g cukrozott cseresznye, beáztatva, megszáritva és negyedelve

Befejezéshez: konyak a töltögetésre, 25 cm tálca, 675 g mandula paszta, 675 g fondant, zöld ételfesték, szalag, gyertya, stb.

A tortát előző nap kezdjük készíteni. A gyümölcsöket tálba mérjük, hozzákeverjük a konyakot, és éjszakára lefedve állni hagyjuk.

A lisztet, fűszereket, vajat, cukrot, tojást, mandulát, szirupot, citrom- és narancshéjat tálba öntjük. Jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a gyümölcsöket. Beletöltjük egy 20 cm "□" tortaformába, és egy kanál hátával leütögetjük. A tetejét sütőpapírral befedjük.

140 C-ra előmelegített sütőben 4½-4¾ órát sütjük, vagy tűpróbaig. A formában hagyjuk kihűlni.

Ha kihűlt, szurkáljuk meg egy vékony nyárral és töltsünk rá egy kevés konyakot. A tökéletesen hideg tortát csomagoljuk be sütőpapírba, és tartsuk három hónapig hideg helyen. Esetenként töltsünk rá még konyakot.

◆ Karácsonyi torta 1.

Hozzávalók: 12 tojás, 30 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 30 dkg darált dió, 3 dkg darás liszt.

A tojás sárgáját, porcukorral és vanília cukrot fél óráig keverjük. Azután hozzá adjuk a darált diót, a lisztet és végül a keményre vert tojáshabot. A tésztát két egyforma részre osztjuk, és két egyforma, kikent, kilisztezett tortaformában külön-külön sütjük, lassan mérsékelt tűzön.

A teljesen kihűlt két tortát kettévágjuk, megtöltjük, és a lapokat egymásra rakjuk. A tortába így három réteg krém készül. A tetejét és az oldalát rummázzal vonjuk be, és díszítjük.

Krém: 20 dkg porcukor, 20 dkg vaj, 14 dkg őrölt dió, rum, ízlés szerint.

A porcukrot a vajjal jól összekeverjük, azután beletesszük az őrölt diót és a rumot.

Rummáz: 26 dkg porcukor, 2 kanál, forró víz, 2 kanál rum, 1 kávéskanál olaj.

A porcukorra öntjük a forró vizet, a rumot és az olajat, és sűrű mázzá keverjük.

◆ Karácsonyi torta 2.

Hozzávalók:

A linzer tésztához: 30 dkg liszt, 20 dkg margarin, 10 dkg (1cs.) Dr.Oetker Vaníliaízű porcukor, 1 mokkáskanál Dr.Oetker Sütőpor, 1/2 cs. Dr.Oetker Vanillincukor, 1-2 evőkanál víz.

A pozsonyi tésztához: 10 dkg liszt, 4 dkg margarin, 1 evőkanál Dr. Oetker Vaníliaízű porcukor, 1 mokkáskanál Dr. Oetker sütőpor, 1 cs. Dr. Oetker Instant élesztő, 0,3 dl tej, 1 db tojás sárgája, 1 késhegynyi kristálycukor, csipet só.

A töltelékhez: 18 dkg őrölt mák/dió, 1 üveg (2 ml) Dr. Oetker citrom aroma, 10 dkg finomra őrölt babapiskóta, 1 kis- kanál fahéj, 10 dkg kristálycukor, 0,5 dl víz, 3 dkg gyümölcslekvár, 3-5 dkg mazsola, 1 cs. Dr. Oetker Vanillincukor, 0,5 dl étolaj, 30-40 dkg kinyomott reszelt alma, 1 evőkanál langyos méz, 5 dkg durvára vágott dió

Elkészítés: Először a tölteléket készítjük el. A vízből és a kristálycukorból szirupot főzünk, beletesszük a mazsolát, az őrölt babapiskótát és a fahéjat, majd a tűzről levéve a többi hozzávalót (az étolajat utoljára) és kb. 25-30 percig hűlni hagyjuk.

A linzer tésztához a porcukrot a vízzel elkeverjük, hozzáadjuk a margarint, a lisztet, és a többi nyersanyagot, majd lazán összegyúrjuk. Félretesszük pihenni, és ez alatt elkészítjük a pozsonyi tésztát. A margarint, a porcukrot, a tojás sárgáját keverőedényben keverjük, hozzáadjuk a lisztet, és a tejjel, kristálycukorral megfutatott élesztőt, valamint a többi nyersanyagot, majd lazán összegyúrjuk és kb. 15 percig pihentetjük. A linzer tészta 2/3-át egy közepes, vagy nagyobb tortaforma alján egyenletesen elterítjük, majd azt 3-4 percig 150 C fokos sütőben félnyersre sütjük és félretesszük. A megmaradt linzertészta 1/3-át a pozsonyi tésztával lazán összegyúrjuk. A máktölteléket tesszük először a félig sült lapra, majd egyenletesen elterítjük. Az összegyúrt tészta felét szintén egyenletesen ráterítjük a máktöltelékre. A diótöltelék következik, amire a kinyomkodott reszelt almát terítjük. Lezárjuk a tortát a megmaradt tésztával, majd azt 150 C fokos sütőben 20 percig sütjük.

Eztán az 1 evőkanál langyos mézzel megkenjük, tetejét durvára vágott dióval megszórjuk és még 5-8 percig sütjük.

A kihűlő langyos torta oldalát a megmaradt vágott dióval panírozzuk.

◆ Mikulástorta

Hozzávalók:

A diós piskótához: 6 tojás, 6-6 evőkanál porcukor és liszt, fél tasak sütőpor, 10 dkg darált dió, reszelt citromhéj, fahéj.

A diókrémhez, díszítéshez: 20-20 dkg vaj és porcukor, 15-15 dkg darált dió és durvára vágott dió, rumaroma, 1 piros marcipánrúd.

A tojássárgákat és a cukrot jól összedolgozzuk. A lisztet összekeverjük a sütőporral, majd a fahéjjal, a citromhéjjal és a dióval. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd fakanállal a cukros tojássárgákat lassan belekeverjük. Hozzáadjuk a lisztet, óvatosan, de alaposan elkeverjük, tortaformába öntjük, és előmelegített sütőben megsütjük. A krémhez a cukrot és a vajat jól kikeverjük, darált dióval és rumaromával ízesítjük.

A kihűlt tortalapot három lapra vágjuk, és megtöltjük a krémmel. Vékony réteggel a külsejét is bekenjük, majd hűtőbe tesszük. A marcipánmasszát átgyúrjuk, 3 milliméter vastagra kinyújtjuk, és Mikulás alakú kiszúróval kis Mikulásokat formázunk belőle. Tálalás előtt a torta oldalát durvára vágott dióval beszórjuk, a tetejét piros piarcipán Mikulásokkal díszítjük.

◆ Nagymama dióstortája

Habosra keverünk 3 tojássárgáját 10 deka puha vajjal vagy margarinnal, késhegynyi szódbikarbónával meg 12 deka cukorral. Hozzáadunk 10 deka őrölt diót, végül felváltva 12 deka lisztet meg a tojások kemény habbá vert. fehérjét. Kizsírozott hosszúkás formába öntjük, és a forró sütőben úgy sütjük, akár a piskótát. Deszkára borítva még melegen megkenjük narancsívvel, és tetejét meg az oldalát sűrűn kirakjuk ép diószemekkel.

◆ Narancstorta

Hozzávalók: 1 egész tojás, 7 tojás sárgája, 20 dkg cukor - ezt habosra keverni. Hozzáadni: 2 ek. zsemlemorzsát, 15 dkg. darált mandulát, 2 evőkanál lisztet, 1 narancs levét és reszelt héját, majd a 7 tojás fehérjét kemény habbá verjük és ezt is hozzáadjuk.

Kizsírozott és lisztezett kör alakú formában megsütjük.

Krém: 4 tojás sárgája, 25 dkg. cukor, 1 evőkanál liszt, 2 evőkanál tej, 2 db. narancs reszelt héja és leve. Ezeket gőz fölött sűrűre főzzük, ha kihűlt 20 dkg habosra kevert margarint adunk hozzá
/Jó 1-2 nappal előbb elkészíteni /

◆ Tejszínes karácsonyi csokoládétorta

Hozzávalók: 1 kerek csokoládés piskótalap, 15 dkg liszt, 10 dkg vaj, 5 dkg porcukor, 5.5 dl tejszín, 4 dkg kakaó, 4 dkg étcsokoládé, 10 dkg erdei gyümölcsíz, 5 cl rum.

A lisztből, vajból és porcukorból linzertésztát gyúrunk. Lemérünk belőle 20 dkg-ot, és kerek tortalapot sütünk belőle, a többiből pedig, kinyújtva, kis csillagokat szúrunk ki és megsütjük. A kettévágott piskótalap egyik felét megkenjük a gyümölcsíz felével, és ráragasztjuk a kihűlt linzerlapot. A kakaót és a csokoládét egy nagyobb edényben vízgőz fölött felolvasztjuk, előbb keveset hozzáadunk a felvert tejszínhabból, és simára keverjük. Beletesszük a maradék gyümölcsízt, a rumot és a többi tejszínhabot, és az egészet jól összekeverjük. Ha van otthon fém tortakarikánk, rátesszük a gyümölcsízzel összeragasztott két tortalapra, s rátöltjük a csokoládés tejszíntöltelékkel úgy, hogy az a karika háromnegyedéig érjen. Ráhelyezzük a piskótalap másik felét. Erre töltjük a maradék tejszínkrémet, a tetejét egyenesre simítjuk, és hűtőbe tesszük, hogy jól megdermedjen. A hűtőből kiemelve, a karikát levesszük róla, szeletenként egy-egy, porcukorral meghintett linzercsillaggal díszítjük, a közepét pedig kakaóporral szórjuk meg.

Túrós-sajtos rúd

25 dkg liszt, 25 dkg margarin, 25 dkg tehéntúró, 1 csapott evőkanál só, 20 dkg Karaván sajt.

A lisztet az apró kockára vágott margarinnal jól összegyúrjuk, majd az áttört tehéntúrót hozzágyúrjuk. Ezután hűtőbe tesszük, amíg a tészta keményebbé válik. Majd kinyújtjuk vékonyra és megkenjük a tetejét tojással és megszórjuk füstölt reszelt sajttal. Köménymagot is tehetünk rá. A recept nagyon egyszerű és nagyon finom. Kezdő konyhatündéreknek ajánlott.

Ünne-pite

(bejgli jellegű, torta formájú karácsonyi sütemény)

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 12 dkg margarin, 1,2 dl víz, 3 dkg cukor, 1 dkg élesztő, 1 db egész tojás, csipetnyi só

Ezeket összegyúrjuk, amiből egy képlékeny anyagot kapunk. Ezután hűtőbe tesszük. Mikor megpihent, kivesszük, kinyújtjuk 3 mm vastagságúra, és egy 20-25

cm átmérőjű lábossal kiszúrunk belőle egy kör alakú tésztát. A maradékot összegyűrjük, és ugyanezt elvégezzük még egyszer, hogy két kerek lapunk legyen. Az egyikből süteményformával három karácsonyfát szúrunk ki, úgy, hogy a lyukak között egyenlő távolság legyen. A kiszúrt karácsonyfaformákat végül a lyukak közé helyezzük. Ez a lap lesz majd a tortánk teteje.

A töltelék készítése következik, ami lehet diós vagy mákos. Ezt hagyományos módon elkészítjük cukor, vaníliás cukor, és citromhéj felhasználásával. Ha kész, ezt is pihentetni tesszük. Egy vanília ízű pudingport elkeverünk vízzel, kikeverjük, félretesszük. Ezután zsírpapírból 3 tölcsért formálunk. Az egyikbe beletesszük a mák- vagy diótölteléket, és a tészta szélétől elkezdjük körkörösén ráengedni, csigaformában. A másik tölcsérbe a vaníliakrémet tesszük, és ezt is körkörösén visszük fel a tésztára. A harmadik tölcsérbe sárgabarack- vagy szilvalekvárt töltünk, és az előbbi módon felvisszük ezt is. Ezt addig ismételjük, amíg a tésztakorong meg nem telik teljesen. Mikor ezzel készen vagyunk, az előzőleg már kiszúrt tésztát ráhelyezzük a karácsonyfaformákkal együtt, és megkenjük egy egész tojással. Félretesszük pihenni fél órára, majd mikor megszáradt, még egyszer átkenjük. Szobahőmérsékleten 30-40 percig kelesztjük, majd 160-180 fokon kb. 25-30 perc alatt szép pirosra sütjük.

Vajas aprósütemény

Hozzávalók kb. 70 darab süti elkészítéséhez: 25 dkg vaj, 36 dkg Graham liszt, 20 dkg barna cukor, két tojás, egy teáskanál fahéj, egy kávéskanál sütőpor, egy kevés tej az aprósütemény bekenéséhez, mandula és kandírozott gyümölcsdarabok a díszítéshez.

A hideg vaját mogyorónyi darabokra morzsolva keverjük a liszthez, majd a tojások a cukor és a fahéj hozzáadásával gyúrjuk az egészet sima tésztává. Pihentessük egész éjszaka. Másnap dolgozzuk bele a tésztába a sütőport, majd nyújtsuk ki fél centiméter vastagságúra. Egyszerű formák segítségével szaggassunk belőle kicsi kekszket és rakosgassuk őket kizsírozott tepsibe. Kenjük be mindegyiknek a tetejét tejjel, szórjunk rá némi mandulát és kandírozott gyümölcsdarabokat.

Előmelegített sütőben, 200 fokon 12 percig kell sütni. Fogyasztás előtt hagyjuk kihűlni.

Téli fagyizó

Gyorsan elkészíthető, finom, változatos, és szinte mindenki szereti. Desszertként télen is bátran kínáljunk fagyaltot. Íme néhány karácsonyi ízelítő.

Ajándékos tál

Hozzávalók: 25 dkg karamellfagyalt, 10 dkg eperfagyalt, 8 dkg pisztáciafagyalt, 2 evőkanál csokoládészósz, 2 evőkanál folyékony eperlekvár, 1 evőkanál tojáslikőr, aprósütemény a díszítéshez.

Előkészítés: A fagyaltból az alábbiak szerint éles, forró vízbe mártott késsel téglalapokat vágunk: készítünk 4 db kb. 2 cm vastag 9x3 cm nagy téglalapot, 4 db 2 cm vastag 6x3 cm nagyságút, és 4 db kb. 4x3 cm nagyságút. (A doboz oldalaival párhuzamosan szeleteljük 2 cm vastagra a fagyaltot, és ezeket a szeleteket vágjuk ketté, illetve háromfelé.)

Elkészítés: A fagyaltból kivágott téglalapokat 4-4 tányérra fektetjük. Az egyik csomagra csokoládészósszal, a másikkra folyékony eperlekvárral, a harmadikra pedig tojáslikőrrel keresztet rajzolunk, azaz úgy dekoráljuk, mintha át lennének kötve szalaggal. A tányér szélét aprósüteménnyel díszítjük, vagy a szószokkal mintát folytatunk rá.

Adventi koszorú

Hozzávalók: 16 szem egész mandula, 2 dl tejszín, 1 evőkanál szilvalekvár, fél mokkáskanál őrölt fahéj, 16 kis gombóc kapucsinófagyalt, 16 dk karácsonyi aprósütemény.

Előkészítés: A mandulát forró vízbe mártjuk, héját lehúzzuk. A tejszint kemény habbá verjük.

Elkészítés: A szilvalekvárt és a fahéjat összekeverjük, és a tejszínhabba forgatjuk. A masszát csillagcsőrös habzsákba szedjük, és négy tányérra - az adventi koszorúhoz hasonlóan - nagy kört nyomunk. A habra, mint nagy gyertyát, ráültetjük a fagyaltgombócokat. Mindegyikbe, mint a gyertyaláng, egy-egy szem mandulát szúrunk. A koszorúnkat aprósüteményekkel (vaníliás kifli, linzerkarika, stb.) díszítjük. Azonnal tálaljuk.

Angyalhaj

Hozzávalók: 1 nagy konzerv felezett barack, fél liter vanília fagyalt, 1 doboz tejszínhabspray, 2 evőkanál csokoládéreszelék.

Előkészítés: A barackok felét lecsepegtetjük, és kockákra vágjuk. A többit a lével összeturmixoljuk.

Elkészítés: A turmixot összekeverjük a barackdarabokkal, és négy tányér közepére szétosztjuk. Fagyaltos kanállal tányéronként 6 db "loknit" szaggatunk a fagyaltból, és a barack köré tesszük. A tejszínhabból kis rózsákat nyomunk a tányérra, nem túl bőven megszórjuk a csokoládéreszeléssel, és azonnal tálaljuk.

Csillagos ég

Hozzávalók: 2 evőkanál porcukor, 2 dl tejszín, 1 csomag vaníliás cukor, fél teáskanál őrölt fahéj, negyed-negyed doboz sztracsatella-, mogyoró- és karamellfagyalt.

Előkészítés: Négy nagy tányért szitakanál segítségével beszórnunk porcukorral.

Elkészítés: A tejszint kemény habbá verjük, közben beleszítáljuk a vaníliás cukrot és a fahéjat. Csillagcsőrös habzsákba szedjük. A fagyaltot kb. 1, 5-2 cm vastag szeletre vágjuk, és különböző nagyságú csillagmintás kiszúróval csillagokat szaggatunk belőle. A tányérra rakjuk. Köré fahéjas tejszínhabrózsákat nyomunk, és cukorgyönggyel megszórjuk. Azonnal tálaljuk.

Mikuláscsizma

Hozzávalók: 7 dkg egész mogyoró, 2 dl tejszín, 1 liter csokoládéfagyalt téglalap alakú dobozban, néhány darab keksz.

Előkészítés: A kistányérunk és a fagyaltos doboz nagyságához igazítva elkészítünk egy kb. 12 cm magas, csizma alakú papírsablont.

Elkészítés: A mogyoró felét durvára összevágjuk, a tejszínt kemény habbá verjük. A fagyaltból a sablon és egy éles kés segítségével négy csizmát vágunk ki, majd a tányérra rakjuk. (A fagyaltot először a rövidebbik oldalával párhuzamosan ketté, majd vízszintesen is kettévágjuk, azaz négy darab kb. 9x12 cm nagyságú téglalapot készítünk.)

A csizma tetejét, mint egy prémcsík, gazdagon bevonjuk tejszínhabbal. A maradék mogyorót és a kekszeket a tejszínhab felett szétosztjuk, mintha ajándék lenne a csizmában. A vágott mogyorót a csizma köré szórjuk.

A Karácsony fényei szikráznak a havon

Mogyorós gyertyácskák

Hozzávalók 4 db-hoz: 4 tojás, 4 evőkanál cukor, 1 kiskanál kakaópor, 4 evőkanál liszt, 10 dkg mogyorókrém (Nutella).

Máz: 1 citrom leve, 8-10 dkg porcukor.

Díszítés: 2 aszalt füge, 4 szem hámozott mandula.

Tálalás: Vegyesgyümölcs-befőtt vagy gyümölcssaláta.

A tojássárgáját a cukorral és a kakaóporral habosra keverjük. Apránként hozzáadjuk a lisztet, végül a tojásfehérjéből vert kemény habot is beleforgatjuk. A masszát kisujjnyi vastagon sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk, és előmelegített sütőben 15-16 perc alatt megsütjük.

A sütőből kivéve lisztezett deszkára borítjuk, a papírt lehúzzuk róla, és a tésztát hűlni hagyjuk. Ezután 4-5 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kis korongokat vágunk ki belőle, és egyenként mogyorókrémmel megkenve 6-8 db-ot egymás tetejére rakogatunk.

A mázhoz a citromlevet annyi porcukorral keverjük össze, hogy tejfölsűrűségű masszát kapjunk. Ebből 1-2 evőkanálnyi a "gyertyák" tetejét olya módon simítunk el, hogy akárcsak a viasz, körben lecsorogjon róla. Aszalt fügeből és mandulából "lángot" formálunk a tetejére. Befőttel vagy gyümölcssalátával kínáljuk, amit pár csepp rummal, vagy illatos likőrrel kicsit megbolondítunk.

Gyufa süti

Tészta: 15 dkg lágy margarin vagy vaj, 10 dkg cukor, 1 tasak vanília cukor, fél üvegce vanília aroma, 1 tojás, 15 dkg liszt, 3 dkg étkezési keményítő.

Máz: 10 dkg porcukor, 3-4 evőkanál víz, fél tasak erdei gyümölcs- vagy eperízű zselépor.

Tészta: A margarint vagy vaját egy keverőedényben egy konyhai robotgéppel habosra keverjük. A cukrot, a vanília cukrot és az aromát hozzákeverjük, és addig keverjük, amíg egy sűrű masszát nem kapunk. A tojást kb. fél percig keverjük bele. A lisztet elkeverjük a keményítővel, és a masszába szitáljuk.

A tésztát három egyenlő részre osztjuk, egyesével habzsákba töltjük. Egy, kb. 0,7 cm átmérőjű nyomófejjel 7 cm hosszú csíkokat húzunk a sütőpapírral bélelt sütőlemezre. Alsó vagy felső sütés kb. 200 fok előmelegítve, sütési idő 6 perc. A süteményt a sütőpapírral együtt lehúzzuk a sütőlemezről.

Máz: A porcukrot és a vizet egy nagy tálban sűrű mázzá keverjük. A zseléport egy edénybe öntjük. A süteményt "fejükkel" kb. fél cm mélyen a mázba mártjuk, az alját letöröljük, majd egyből a zseléporba mártjuk. Kb. 30 percig állni hagyjuk.

Havas fenyők

Hozzávalók kb. 40 darabhoz:

Tészta: 30 dkg liszt, 2 tojás, csipetnyi só, 5 dkg puha vaj, 22 dkg porcukor, 1 evőkanál rum, 8 dkg finomra darált mandula, 1 mandulaízű sütőaroma.

Töltelék: 10 dkg földimogyoró, 2 evőkanál méz, 1 evőkanál kakaópor.

Tálalás: porcukor.

A tésztához valókat összegyúrjuk, és fóliába csomagolva hűvös helyen, legalább fél órán át, pihentetjük. Ezután belisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, és kis fenyőformákat szórunk ki belőle. Mindegyiket sütőpapírral borított tepsire fektetjük, és előmelegített sütőben közepes lánggal 5-6 perc alatt világossárgára sütjük.

A töltelékhez a földimogyorót finomra daráljuk, majd a mézzel és a kakaóval simára keverjük. 2-2 kihűlt fenyőkekszet a mogyorókrémmel összeragasztunk, porcukorral meghintjük. Kedvünk - és időnk - szerint cukormázzal is díszíthetjük.

Fahéjas torta

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 22,5 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12,5 dkg vaj + a formához, 3 tojás, 2,5 dl tejszín, 20 dkg darált mandula, 4 dkg zsemlemorzsa, 5 dkg cukrozott narancshéj (oranzsát), 2 teáskanál őrölt fahéj, 2 evőkanál porcukor.

Előkészítés: Kivajazunk egy 26 cm átmérőjű kapcsos tortaformát. A sütőt 200 fokra előmelegítjük.

Elkészítés: A lisztet összedolgozzuk 7,5 dkg cukorral, a vaníliás cukorral és a vajjal. A formába nyomkodjuk úgy, hogy 2-3 cm magas pereme is legyen.

Az előmelegített sütőben kb. 10 percre elősütjük. Közben a tésztát süt, habosra keverjük a tojásokat a tejszínnel, a maradék cukorral. Beledolgozzuk a mandulát, a zsemlemorzsát, a cukrozott narancshéjat és a fahéjat. A masszát az elősütött tésztára öntjük, és további kb. 45 percre sütjük (tűpróba). Hagyjuk kihűlni.

Papírból kisebb csillag alakú sablonokat vágunk ki, a tortára tesszük, és a tortát megszórjuk porcukorral. Óvatosan levesszük a sablont, így a csillagok helye szépen kirajzolódik.

Egészséges finomságok babáknak

Ha karácsony, akkor édességdömping. Az apróságokat is tarthatjuk ünnepi koszton, de alkalmazkodnunk kell igényeikhez. Néhány egyszerűen elkészíthető és egészséges receptet ajánlunk.

A fél éven aluli babáknak nem jár semmi extra menü karácsonykor, legfeljebb ünnepi anyatej. Később viszont már csipegethetnek velünk, arra azonban figyeljünk oda, hogy az apróságok ne kapjanak allergizáló ételeket. A tehéntej- és a tojástimlás karácsonykor is érvényes a kúszó-mászó korosztályra. A tipegők már szélesebb skáláról választhatnak, de alapvető szabályként náluk is be kell tartanunk a fokozatosság elvét.

Ünnepi babaital

(6 hónapos kortól)

Egy fél banánt és egy fél narancs levét összeturmixoljuk két dl csipkebogyóteával.

Sültalma-süni

(12 hónapos kortól)

Félbevágott almák magházát kivájjuk, a magházak helyét meglocsoljuk fahéjas citromlével (nagyobbaknál mézes darált dióval is megtölthetjük). Az almákat levestészta-korongokra borítjuk (lehet mirelitből), és vékony mandulaforgácsból tuskéket, szegfűszegből szemet, orrot készítünk. Forró sütőben percek alatt elkészül. (A szegfűszeget fogyasztás előtt dobjuk ki.)

Zabpehely-gombócok

(18 hónapos kortól)

20 dkg zabpehelyet, 20 dkg teljes kiőrlésű búzalisztet, 10 dkg mézet, 10 dkg vajat és 5 dkg almalébe áztatott mazsolát jól összekeverünk. Ha túl száraz lenne, adhatunk hozzá kevés vizet is. Evőkanállal sütőpapíros tepsire szaggatjuk, gombóc alakúra formázzuk. Előmelegített, közepesen meleg sütőben világosbarnára sütjük.

Nézzük a szokásos karácsonyi menüt: halászlé vagy rántott hal, bébipulyka salátákkal, disznótoros, bejgli. Mit ehet ebből a baba? Nem túl fűszeres halhúsból (a hal biztosan szálkamentes részeiből) és a natúr baromfihúsból készíthetünk pár falatnyi pépet, a krumplisalátához előkészített, héjában főtt krumpliból anyatejjel vagy vízzel pürét. Egyéb, salátához használható főzelékféléket ugyanígy felhasználhatunk "főzelék" készítéséhez. Arra figyeljünk, hogy a hüvelyesek héja kicsiknél ne kerüljön a pürébe. Ezt legkönnyebben úgy érhetjük el, ha krumplinyomón vagy fokhagymaprésen törjük át az alapanyagot.

A disznótoros nem kicsiknek való, hiszen sok fűszert és zsiradékot tartalmaz. A hagyományos bejgli a tojás, a darabos dió és a magas cukortartalom miatt legalább a második születésnapig kerülendő. Készíthetünk a babának is ünnepi finomságokat, de ezekben a fő alapanyag és édesítő a gyümölcs legyen - a tésztát rizsből vagy más gabonafélékből készült sűrű kása helyettesítheti. Darabos diót, mogyorót, mandulát, kemény aszalt gyümölcsöket ne használjunk. Az édes italok, gyerekpezsgők helyett pedig frissen préselt gyümölcslével vagy babakoktéllal (gyümölcsstea és gyümölcsle keveréke) kínáljuk a babát.

A csokifüggelék-mikulások, harangocskák és egyes táblás csokik a drágább, de egészségesebb kakaóvaj helyett keményített növényi olajakat tartalmaznak. Az ilyen gyenge minőségű terméket nem is szabad tejszokoládénak nevezni: a címkén "kakaós tejtábla", vagy valami hasonló felirat szerepelhet, amiről pontosan nem is tudjuk, mit takar. Kíméljük meg ettől a kisgyermeket!

Mézeskalács házikó

Hozzávalók a tésztához: 50 dkg liszt, 15 dkg porcukor, egy csapott kávéskanál szóda bikarbóna, fél csomag mézeskalács-fűszerkeverék, 3 dkg margarin, egy tojás, két tojássárgája, 125 ml méz.

A díszítéshez: egy tojásfehérje, 20 dkg porcukor, színes cukorka, napraforgómag, dió, mandula.

A mézet és a margarint megmelegítjük. Az összes hozzávalót egyszerre összegyúrjuk. Lassan áll össze a kezünk melegétől, de ne tegyünk hozzá vizet. A mézes tésztát pár órán keresztül pihentetni kell a hűtőben, mielőtt kinyújtjuk, és formákat szaggatunk belőle, de fóliába csomagolva a hűtőben néhány napig is eláll. Egyszerre csak kis darabot vegyünk ki a hűtőből. Lisztezett deszkán kisujjnyi vékonyságúra nyújtjuk. Késsel kivágjuk a házikó egyik oldalát, és sütőpapírral bélelt tepsiben kisütjük. Sorban elkészítjük a ház minden darabját, ha maradt még tészta, kis gyerek- és boszorkányalakot is kivághatunk. Készítsünk előre kartonsablonokat! A ház oldalához ajánlott legkisebb méret két darab 15x11 cm-es téglalap, illetve két darab 11x11 cm-es négyzet az elejéhez és hátához, a tetőhöz két darab 15x7 cm-es téglalap. Ne felejtsünk el kis ablak- és ajtónyílást, a két tetőelemre pedig kis kéménylyukat vágni. A tepsiben lazán helyezzük el a lapokat, mert megdagad a tészta. Megkenjük tojásfehérjével, és belenyomkodjuk a díszeket: a tetőre mandula- vagy fél diódarabokat, az oldalára színes cukorkákat (zizi, franciadrazsé). Előmelegített sütőbe toljuk, közepes fokozaton sütjük, vigyázzunk, mert hamar megpirul. Azonnal levesszük a sütőbádogról, és konyharuhára fektetjük. Egy tojásfehérjét kemény habbá verünk, és beledolgozunk 20 dkg porcukrot. Nejlonzacskóba kanalazzuk, a sarkán pici lyukat vágunk, és az összeillő darabok szélére nyomunk belőle. Mindig csak két darabot ragasztunk össze a cukormázzal, fogjuk, amíg megszilárdul. Amikor készen áll a házikó, tovább díszíthetjük a maradék cukormázzal. A tetőn lévő lyukba állítjuk a gyertyát, illetve ha több van, a házikó elé sorakoztatjuk őket.

Finom Mézeskalács

25 dkg mézet és 5 dkg vaját langyosíts meg!

Egy másik edénybe tegyél 3 egész tojást, 10 dkg porcukrot, 1 evőkanál fahéjat, 1 kávéskanál szegfűszeget, 2 dkg szalalkálit. Turmix-géppel jól dolgozd össze, majd öntsd bele a langyos mézbe! Újból dolgozd össze, majd gyúrj bele kézzel 60 dkg sima lisztet!

Takard le és pihentesd szobahőmérsékleten egy napig.

Nyújtssd kb. 2-4 mm vékonyra, formázd, tedd alumínium-fóliával bélelt sütőlemezre!

Tetejét felvert egész tojással kend be, sütés előtt vagy sütés után, hogy fényes legyen!

Forró sütőben süsd mogyoróbarnára! (kb. 4 perc)

Díszítő cukormáz: 1 tojás fehérjéhez annyi jól átszitált porcukrot rakjál, hogy összekavarva igen sűrű legyen! (Habverővel nem szabad verni!)

Kanállal rakd kicsi nylonzacskóba, pici lyukat vágj a sarkára és mint a ceruzával, rajzolhat vele.

Praktikus tanácsok

A tészta gyúrása: Feldolgozás előtt 24 órával el kell készíteni, de lehet 1-2 héttel hamarabb is.

Nem szabad hűtőbe tenni sem a tésztát, sem a díszítő anyagot!

A tészta a liszt belegyúrása után is ragadós, ezért csak egy kézzel gyúrjuk, a másik kezünkkel életlen kés segítségével letakaríthatjuk az anyagot.

24 óra elkeltevel lesz a tészta megfelelő keménységű.

Ha házikót, vagy más formához "építő elemeket" készítünk, érdemesebb egy kicsivel keményebb tésztát gyúrni.

A tészta nyújtása: 2-3-4 mm vastagra nyújtsuk! A teljes adagból mindig csak egy szeletnyit nyújtunk, hogy elférjen a deszkán. Először mindkét oldalát lisztezzük,

később csak az alját, hogy csúszkáljon a deszkán. A díszdoboz tetejét mindig vékonyabbra nyújtsuk - szinte áttetsző legyen.

Formázás: Szaggatóval, derelyevágóval, késsel, ollóval. A nagyobb darabokat sütőlapon érdemes kivágni. A darabokból lazán egymásra nyomott részek sütéskor összeállnak.

A készre süttött tészta lezárt fóliában sokáig eláll. Ha kiszárad, akkor dobozba rakva egy kistálban vizet mellé helyezve felpuhul. A vízbe lehet egy kis fahéjat és szegfűszeget rakni.

Díszítés: Nagyobb felület befedésére hígabb mázat készítünk, így az szétfolyik, elterül, sütőben gyorsabban szárad.

Italok

Karácsonyi mézes pálinka

Hozzávalók: 4, 5 dl házi pálinka, fél dl méz, mézes süteményekbe való fűszerek (fahéj, szegfűszeg, gyömbér, citromhéj, ánizs, stb.)

Az ízlés szerint fűszerezett, mézzel kevert pálinkát rázza össze 2-3 naponta Karácsonyig, közben tárolja sötét, hűvös helyen. Fogyasztás előtt szűrje át. A nagy ünnepi ebédek és vacsorák előtt kiváló étvágygerjesztő.

Puncsok

◆ Forró "Almáspite" puncs

4-6 személyre: 4 csésze (kb. 1 liter) száraz almabor, fél csésze (12 cl) Calvados, fél csésze (12 cl) sötét rum, fél csésze (12 dkg) mazsola, 4-5 db 5 cm-es fahéjrúd, 16 szegfűszeg, alma a magháza nélkül, félbevágva és szeletelve

Pohár: egy kétliteres hőálló kancsó vagy puncsostál, 4-6 hőálló pohár

A mazsolát a rummal a tálba tesszük, és két órán át, áztatjuk. Belekeverjük a többi alapanyagot. Áttöltjük egy lábasba, és nagyon lassan fölmelegítjük, de nem forraljuk. Melegen kínáljuk. Tegyük mindegyik pohárba mazsolát, fahéjrudat, szegfűszeget és almaseleteket. Ha a puncsba friss tejszínt is keverünk, igazi almáspite íze lesz!

◆ Forró banánpuncs

8 személyre: 2 érett banán, 2 csésze (50 cl) kókusztej, 1 csésze (25 cl) friss tejszín, 12 cl Crème de Bananes, 6 cl arany rum

Pohár: egy 1,5 literes hőálló puncsostál, 8 goblet

Díszítés: 3 karika banán koktélpálcikán, reszelt szerecsendióval megszórva.

Jobban mutatnak a poharak, ha a szélüket bevonjuk sárgára színezett kókuszreszelékkel. A banánt földaraboljuk, és a többi alapanyaggal együtt turmixgépbe tesszük. Erős fokozaton rövid ideig turmixoljuk. A keveréket áttesszük egy lábasba, és kis lángon nagyon lassan melegítjük. Ne forraljuk.

Melegen kínáljuk. Hidegen is nagyon finom!

◆ Forró Dylan-puncs

10 személyre: 1 3/4 csésze (42 cl) Tequila, 1 1/4 csésze (30 cl) Kahlua, 6 cl rum alapú kávélikőr, 4 csésze (kb. 1 liter) forró csokoládé, 0,5 liter friss tejszín (a puncs tetejére)

Pohár: egy nagy kancsó, 10 hőálló üveg pohár

Díszítés: frissen reszelt csokoládé

Az alapanyagokat a forró csokoládéval együtt egy lábasba vagy tálba öntjük, és jól összekeverjük. Forrón kínáljuk, és mindegyik pohár tetejére egy kevés tejszínt öntünk (vagy belekeverjük). A tetejüket megszórjuk reszelt csokoládéval.

◆ Hálaadásnap tál

8-10 személyre: 3 csésze (75 cl) áfonyalé, 3 csésze (75 cl) rosé bor, 2 csésze (50 cl) narancslé, 15 cl brandy, 12 cl Chambord málnalikőr, 6 cl Crème de Framboise, jég

Pohár: egy 3 literes puncsostál, 10 borospohár

Díszítés: friss málna és narancscikkek, narancshéj-csíkok

A puncsostálat egyharmadáig megtöltjük jéggel és ráöntjük az alapanyagokat.

Jól összekeverjük, és tálalás előtt 30 percig állni hagyjuk. Friss gyümölcssel és -héjjal díszítjük. Különleges hatást érhetünk el, ha a puncs tetejére két-három virágot is teszünk.

◆ Karácsonyi felköszöntő puncs

(Wassail)

Hozzávalók: 1,2 liter almabor vagy almalé, 1 db fahéjrúd, 1/4 teáskanál őrölt szerecsendió, 0,5 dl méz, 3 evőkanál friss citromlé, 1 evőkanál reszelt citromhéj, 1 doboz (500 g) cukrozatlan ananászlé (4,5 dl), fahéjrudak.

Egy nagy fazékban forraljuk fel az almabort egy fahéjrúddal, majd állítsuk takarékra a lángot. Fedjük le, és lassú tűzön még öt percig főzzük. Vegyük le a fedőt, adjuk hozzá a maradék alapanyagokat a fahéjrudak kivételével, majd még további öt percig főzzük. Puncsos tálban kínáljuk. Mindenki kapjon egy fahéj rudat is, azzal kavargathatja az italát. 16 (kb. 1 dl-es) adag lesz belőle.

◆ Őszi krémpuncs

6-8 személyre: 3 csésze (75 cl) vagy 1 üveg (750 ml) szilvabor vagy bármilyen más gyümölcsbor, 2-3 csésze (50-75 cl) szeder ízű ásványvíz vagy szódavíz, 9 cl Crème de Cassis, 9 cl Crème de Frambise, 9 cl Poire William likőr, jég

Pohár: egy 2-3 literes puncsostál, 8 talpas goblet

Díszítés: különféle gyümölcsök, például szeder, málna, körte, szilva

Az alapanyagokat a jég kivételével összekeverjük a tálban. Legalább 15 percig állni hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek. Hozzáadjuk a jeget és a gyümölcsöket, majd tálaljuk. Minden pohárba bőségesen tegyünk gyümölcsöt.

◆ Részeges kávé

6-12 személyre: 6 csésze (1,5 cl) erős feketekávé (ízlés szerint barnacukorral édesítve), 1 1/4 csésze (30 cl) brandy, 1 csésze (25 cl) sötét rum, 1 csésze (25 cl) fehér rum, 2 rúd fahéj, 0,5 friss tejszínhab, 1 narancs héja csíkokra vágva

Pohár: 6-12 hőálló pohár

Díszítés: ha tejszínhabbal kínáljuk, azt szórjuk meg frissen reszelt szerecsendióval és narancshéjcsíkokkal. A kávé, a brandyt, a fahéjat és a narancshéjat egy tálban összekeverjük. Lassan fölmelegítjük, de nem forraljuk. Néhány percig érni hagyjuk. Előmelegített poharakba töltjük, ízlés szerint tejszínhabot púpozunk a tetejére, s végül megszórjuk narancshéj-csíkokkal és szerecsendióval.

Tojáslikőrök

◆ Tojáslikőr 1.

Elkészítése: 3 tojás sárgáját elkeverjük 25 dk cukorral, közben 1/2 liter, szintén 25 dk cukorral édesített tejben megfőzünk fél rúd vaníliát, s hűlni hagyjuk, míg langyos lesz. Ekkor hozzáadjuk a cukorral elkevert tojás sárgáját, és gyenge tűznél sűrűre főzzük. Kihűlés után ehhez a tojásos-tejes masszához kanalanként belekeverünk 200 ml 90 fokos alkoholt és 80 ml rumot vagy megfelelő rumeszenciát. Rum helyett konyakot is használhatunk. Íze még pikánsabb, ha 5 g narancseszenciát is teszünk bele. Fogyasztás előtt érni hagyjuk.

◆ Tojáslikőr 2.

Elkészítése: 6 tojássárgáját kikeverünk 6 evőkanál cukorral. Ehhez adunk fél liter nyers tejet, (nem tévedés!) vagy 3 dl nyerstejet és 2 dl tejszínt. Hozzákeverünk 3 csomag vaníliás cukrot, és 3-4 dl tiszta szeszt, attól függően, hogy milyen erősre akarjuk készíteni. Ez a mennyiség kb. 1 liter, üvegbe öntjük, lezárjuk, és hagyjuk 4-6 hétig, hogy összeérjen.

◆ Tojáslikőr 3.

Hozzávalók: 5 tojássárga, kb. 15 dkg porcukor (ízlés szerint), egy vaníliarúd vagy egy csomag vaníliás cukor, 6 dl tej, 2, 5 dl tiszta alkohol (90 fokos) vagy, 2 dl tiszta alkohol és fél dl konyak

A tojások sárgáját keverje simára a vaníliarúd kikapart belével, vagy a vaníliás cukorral és a porcukorral. A felforralt és lehűtött tejet és az alkoholt apránként adagolja hozzá. Karácsonyig pihentesse hűvös helyen, és 2-3 naponként rázza össze.

Jól behűtve likőrös pohárban, vagy konyakos pohárban, tejszínhabbal díszítve kínálja.

◆ **Tojáslikőr 4.**

Hozzávalók: 5 tojássárgája, 40 dkg cukor, 2 cs. vaníliás cukor, 4 dl tejszín, 2.5 dl 96%-os alkohol

A tojássárgákat a cukorral, vaníliás cukorral elkeverjük. Folyton keverve, apránként hozzáadjuk a tejszínt, majd a szeszt. Jól összedolgozzuk.

◆ **Tojáslikőr 5.**

Hozzávalók: 6 tojássárgája, 35 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 5 dl tej, 3 dl szesz

A tejet felforraljuk, kihűtjük. A tojássárgákat, a cukrot, vaníliás cukrot jól kikeverve, hozzáadjuk lassan a kihűlt tejet. Alaposan felrázva szeszt öntünk hozzá. Hűtőben 2 hétig érleljük, közben 2 naponta átszűrjük.

◆ **Tojáslikőr gyerekeknek**

(Alkoholmentes tojáslikőr)

(Fogyasztás előtt maximum 1 nappal készítendő!)

Hozzávalók: 1 liter tej, 4 egész tojás, kb. 10 dkg porcukor (ízlés szerint), 2 csomag vaníliás cukor, őrölt szerecsendió a díszítéshez

Keverje simára a lazán felvert tojásokat, a tejet és a porcukrot egy főzőedényben. Gyakori kevergetés mellett lassú tűzön főzze öt percig. Vegye le az edényt a tűzről, és öntse bele a vaníliás cukrot is és jól keverje el. Ezután hűtse le.

Szervírozza melegen, szerecsendióval díszítve, vagy tegye a masszát turmixgépbe és adjon hozzá egy csésze tört jeget. Mixelje habosra, a tetejét díszítse szerecsendióval.

◆ **Skót tojáslikőr**

Hozzávalók: 10 tojássárgája, 20 dkg cukor, 5 dl tejszín, 2.5 dl skót whisky, csipetnyi őrölt fahéj és csillagánizs

Elkészítés: A tojássárgáját a cukorral, a fahéjjal és az őrölt ánizzsal fémtálba tesszük. Gőz fölött, habverővel addig keverjük, amíg a cukor felolvad. Apránként hozzáöntjük a tejszínt is, és addig verjük, amíg krémes nem lesz, Végül hideg vízzel félig teli tálba tesszük, és állandóan kevergetve kihűtjük. Lassan csorgatva belekeverjük a whiskyt is. Üvegbe töltjük, és jól lezárjuk.

Hűtőszekrényben kb. 4 hétig eltartható. de a nyitott üveg tartalmát gyorsan használjuk fel.

Elkészítési idő kb. 30 perc

Vége