

Karácsonyi édességek

Kvircedli

Hozzávalók:
 40 dkg liszt,
 6 ek. porcukor,
 3 db tojás,
 1 db kezeletlen citrom,
 1 ek. vaníliás cukor,
 1 kk. szalalkáli,
 1 csipet só,
 a fogyasztáshoz muskotályos bor.

A lisztben elkeverjük a szalalkálit, ráreszeljük a citromhéjat, majd a kétféle cukrot hozzáadjuk. A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjéből kemény habot verünk egy csipet sóval, majd belerakjuk a sárgáját is, és robotgéppel nagyon alaposan kikeverjük. A liszttel összegyúrjuk, és deszkán 1 cm vastagra kinyújtjuk. Ehhez a süteményhez való, faragott fa süteményformával szorosan egymás mellett mintákat nyomunk a tésztába. Ennek hiányában kekszmintázó sütinyomdával vagy mintás sodrófával is készíthetjük. A minták mentén éles késsel elvágjuk a sütit. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, egy éjszakán át itt pihentetjük, hogy a minták szépen megmaradjanak rajta. Alacsony hőfokon sütjük, inkább csak szárítjuk. Nem szabad, hogy színt kapjon, szép világosnak kell maradnia. Száraz, babapiskóta jellegű sütemény, borba mártogatva fogyasztjuk, ekkor puhul meg.

Túrós vareniki

Hozzávalók:
 33 dkg liszt,
 15 dkg krémes állagú túró,
 2 db tojás,
 5 dkg vaj,
 1,5 dl víz,
 fél teáskanál só,
 ízlés szerint csipet só,
 cukor.

Egy keverőtálban a lisztből, vízből és egy tojásból sóval kézi erővel sima, rugalmas tésztát gyúrunk. Ha túl keménynek, nehezen nyújthatónak érezzük, adjunk még hozzá egy-két evőkanál vizet, ha túl lágy lenne, kevés lisztet. Gömbölyűre formázva, nejlonfóliába csomagolva fél órát pihentetjük. Ezután lisztezett felületre tesszük, félbe vágjuk. Az egyik felét visszacsomagoljuk, a másikat pedig sodrófával 2 mm vékonyra nyújtjuk. Kb. 8 cm átmérőjű kerek szaggatóval kis köröket szúrunk ki, vagy késsel, derelyevágóval 6 x 6 cm-es négyzetekre szabdaljuk a tésztát. A túró a másik tojással és kevés cukorral összekeverjük. A tésztára egy-egy teáskanál töltelékkel teszünk, majd félbehajtvá ujjunkkal erősen összenyomkodjuk a széleket. A kész tésztacsomagokat lisztezett tálcára tesszük. Ugyanígy elkészítjük a tészta másik felét is, a kör alakú kiszúrásnál leeső tésztadarabokat összegyúrva újraszaggatjuk, vagy csíkokra vágva kifőzzük. Lobogó forró, sós vízben, nagy lábosban két részletben kifőzzük a tésztacsomagokat. Amíg fő, egy serpenyőben megolvasztjuk a vaját. Amikor a tésztacsomagok feljöttek a víz tetejére, szűrőkanállal kiemeljük és a forró vajon átforgatjuk. Tejjel, porcukorral meghintve vagy cseresznyelevkvarral, áfonyadzsemmel fogyasztjuk, de sós változatban, szalonnapörccel is finom.

Fatörzstorta

Hozzávalók
 a krém alaphoz: 2 dl tej,
 10 dkg cukor,
 25 g kukoricakeményítő
 vagy pudingpor.
 A krémhez: 45 dkg margarin,
 18 dkg porcukor,
 7 dkg holland kakaópor.
 A piskótához: 4 db tojás,
 12 dkg liszt, 8 dkg cukor,
 csipet só.

Egy nagy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét csipet sóval elkezdjük felverni, a cukrot fokozatosan, több részletben adjuk hozzá, és folyamatosan kemény habbá verjük. Kézi habverővel, lassú mozdulatokkal hozzákeverjük a tojássárgáját. További lassú keverés mellett hozzászitaljuk a lisztet is, és simára keverjük a piskótát. A sütőpapírra borítjuk a masszát, és egyenletesen szögletesre kenjük. Előmelegített, 200 °C-fokos sütőben, légkeverés nélkül, kb. 10 perc alatt világosra sütjük. Kissé hagyjuk hűlni, de még melegen, óvatosan végiggördítjük rajta a sodrófát, hogy teljesen egyenletes legyen. Ezután átfordítjuk egy másik sütőpapírra, és lehúzzuk az aljáról azt, amin sült. Végül a papírral együtt feltekerjük, és így hagyjuk kihűlni.

A töltelékhez először a krémalapba való cukrot keverjük össze a keményítővel, majd a hideg tejjel. Közepes lángon főzzük sűrű pudinggá, majd lefedve hagyjuk teljesen kihűlni. Amikor a piskóta és a krémalap is kihűlt, elkezdhetjük összeállítani a fatörzset. A krémhez való margarint a konyhai robotgép keverőbotjával kezdjük habosítani, majd adjuk hozzá a porcukrot, a kakaóport, utoljára a kihűlt krémalapot is. Keverjük sima krémmé. Tekerjük le a piskótát, egyenletesen kenjük el rajta a krém kétharmad részét, majd csavarjuk fel. Papírba takarva tegyük egy órára a hűtőbe. Ezután a maradék krémmel vonjuk be, villával csikozzuk be a felületét és ismét hűtsük egy órán át. Ezután szeletelhetjük. Időigényessége miatt készíthetjük két részletben: előző este a piskótát és krémalapot, másnap állítjuk össze a kész tekercsset.

Édes pampuska

Az élesztőt belemorzsoljuk egy tálba, hozzáadjuk a cukrot, sót, pár evőkanál liszttel, a meleg víz egyharmadával összekeverjük. Meleg helyen felfuttatjuk. Ekkor hozzáadjuk a maradék lisztet, vizet, és jól összegyúrjuk. Ezután az olaj hozzáadásával is dagasztjuk pár percig, majd egy konyharuhával letakarva meleg helyen kb. egy óra alatt duplájára kelesztjük. Ekkor átgyúrjuk a tésztát, és lisztezett felületen kis gombócokat formázunk belőle. Egy kerek tortaformát (24 cm átmérőjű) sütőpapírral kibélelünk, és nem túl szorosan belerakosgatjuk a gombócokat (de azért töltsék ki a formát). Ismét hagyjuk kelni őket (letakarva), közben előmelegítjük a sütőt 180 C fokra. Felvert tojással megkenjük és jégcukorral meghintjük a gombócok tetejét. Légkeveréssel 20-25 percig sütjük a középső rácson (akkor jó, ha elkezd barnulni a teteje). Lekvárt kínálunk mellé. Sós változatnál tojás és cukor helyett csak kisütés után kenjük meg zúzott fokhagymás, sós öntettel, és langyosan fogyasztjuk (pl. borscsához vagy anélkül is).

Aranyszarvas torta

A hozzávalókból összeállítjuk a tésztát, és három egyenlő cipóra osztva egy éjszakára nejlonfóliába csomagolva a hűtőbe tesszük. Lisztezett deszkán kisujj vékonyságúra nyújtjuk a cipókat. Három kb. 22 cm átmérőjű kört vágunk ki (pl. tortaformával), a maradékból kiszűrő formával kb. 15 darab szarvast, csillagokat és üstököst készítünk. Sütőpapírral kibélelt tepsibe helyezük a körlapokat és a tojásfehérjével megkent formákat. Középső rácson, 200 fokon világosra sütjük. Hamar megsül, figyeljünk! Hagyjuk kihűlni. Az arany cukorgyöngyöt egy lapos tányérra szórjuk, és az ismételt tojásfehérjével megkent mézesformákat belemártjuk (a szarvas agancsát, a csillagot és az üstökös csóváját).

A krémhez elkeverjük a lisztet a hideg tejben, felforraljuk, és kevergetve sűrűre főzzük, majd hagyjuk teljesen lehűlni. A puha margarint habosra keverjük a porcukorral, és a főzött masszába forgatjuk, majd négy részre osztjuk. A mézes tortalapokat meghintjük a meggybefőtt levével. Az első lapot tortaalapra fektetjük, rákenünk egy adag krémet, megrakjuk meggyeszemekkel. Így rétegezzük tovább a mézeslapokat, a krémet és a meggyet. A negyedik adag krémmel bevonjuk a torta oldalát. Körben rányomkodjuk a szarvasokat. A tetejére rakjuk a csillagokat, az üstököst és a maradék szarvast. Pár órára tegyük a hűtőbe fogyasztás előtt. A mézeslapokat és figurákat akár több nappal előre is elkészíthetjük.

(cookpad.com, izorzok.hu, morikum.hu)

Hozzávalók:

40 dkg liszt, kb. 2 dl meleg víz,
2-3 dkg friss élesztő,
1 ek. cukor, 2-3 ek. napraforgóolaj,
1 kk. só.

A tetejére: 1 db tojás, jégcukor.

Hozzávalók

a mézes tésztához: 1 kg liszt,
2,5 dl méz, 30 dkg porcukor,
2 db tojás, 3 db tojássárgája,
5 dkg margarin,
2 csapott kk. szódabikarbóna,
1-1 kk. őrölt szegfűszeg és fahéj
vagy egy zacskó mézes
fűszerkeverék.

A krémhez: 0,5 dl tej,
20 dkg margarin, 20 dkg porcukor,
5 púpozott ek. liszt.

...és még: 1 üveg magozott
meggybefőtt, arany cukorgyöngy (pl.
Oetker decor gyöngy mini).

