

Ünnepi készülődés

Karácsonyi muffin (12 db)

Hozzávalók: 180g aszalt gyümölcs (pl.: sárgabarack, meggy, szilva, stb.), 70g mazsola, 5cl barackpálinka, 125g vaj, 100g cukor, 250g liszt, fél csomag sütőpor, fél mokkáskanál őrölt fahéj, fél mokkáskanál mézeskalács fűszerkeverék, 2 db tojás, 1 evőkanál méz, 5cl tej.

Az aszalt gyümölcsöket és a mazsolát apró darabokra vágjuk, és összekeverjük a barackpálinkával. (Ha gyerekeknek készítjük, akkor megfelelő, ha pálinka helyett vízbe áztatjuk és lecsepegtetjük a gyümölcsöket.) A vajat felolvasztjuk, és a muffinformát kikenjünk vele. A maradék vajat félretesszük. A sütőt 200 fokra előmelegítjük. A cukrot összekeverjük a liszttel, a sütőporral, a fahéjjal és a mézeskalács fűszerkeverékkel. Hozzáadjuk az összevágott gyümölcsöket és a mazsolát. A tojást habosra keverjük, hozzáadjuk a maradék vajat, mézet és a tejet. A „nedves” keveréket kanalanként a lisztes „száraz” keverékhez adjuk. Ügyeljünk arra, hogy ne legyen túl folyékony a massa! A tésztát a formába töltjük és 200 fokos sütőben kb. 20 percig sütjük.

Gyümölcskenyér

Hozzávalók: 6 db tojás, 12 dkg cukor, 12 dkg liszt, 3 dkg olvasztott vaj, 1 citrom reszelt héja, 5 dkg durvára vágott dió, 3 dkg étcsokoládé, 3 dkg mazsola, 10 dkg kandírozott gyümölcs.

A tojások sárgáját habosra kikeverjük. Az apróra vágott kandírozott gyümölcsöt, az lereszelt étcsokoládét, a durvára vágott diót, a mazsolát, a reszelt citromhéjat, a lisztet összekeverjük, és a kikevert tojássárgájához adjuk. A tojásfehérjéből a cukor hozzáadásával kemény habot készítünk, amit lazán összekeverünk a tojássárgájával, és végül hozzáadjuk az olvasztott vajat. Kizsírozott, liszttel meghintett őzgerinc formában, gyenge hőmérsékletű sütőben kb. 50-60 percig sütjük. Porcukrozva tálaljuk.

Fahéjas csillag

Hozzávalók: 5 tojás fehérje, 45 dkg porcukor, 50 dkg őrölt mandula, 1 teáskanál őrölt fahéj, 3 cl cseresznyepálinka, porcukor a tészta kinyújtásához.

A tojásfehérjét elektromos habverővel nagyon kemény habba verjük, és közben fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot. Egy teáscsészényi keményre vert habot félretesszük a mázhoz. A sütőt 160 °C fokra előmelegítjük. Összekeverjük a mandulát a fahéjjal, majd a felét a cseresznyepálinkával együtt óvatosan

(a keverőt legalacsonyabb fokozatra állítva) a tojás-habba keverjük, és végül a maradék mandulás keveréket is belegyúrjuk. A massa alig legyen ragacos. Porcukorral vékonyan meghintett nyújtódeszkán a tésztát adagonként körülbelül 5 mm vastagra nyújtjuk, és megkenjük a félretett habbal. Csillagokat vagy egyéb karácsonyi formákat szúrunk ki belőle, és sütőpapírral bélelt tepsibe rakva 10-15 percig sütjük.

Vaníliás kifli

Hozzávalók: 28 dkg liszt, 1 db tojás, 20 dkg vaj, 10 dkg darált mandula, 7 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1-2 evőkanál tejszín, 1 rúd vanília, só, a díszítéshez porcukor.

Összegyúrjuk a lisztet, a porcukrot, sót és a darált mandulát a vajjal, majd a tojással. Szükség szerint 1-2 kanál tejszínnel lazítjuk. Vaníliás cukorral és a vaníliarúd kikapart belsejével ízesítjük. A kapott masszát műanyag zacskóban, 2 órára hűtőszekrénybe tesszük. Lisztezett deszkán kisujnyi vastag hengerekké sodorjuk, 5-6 cm-es darabokra vágjuk. A rudacskákat meghajlítjuk és sütőpapírral kibélelt tepsibe fektetjük. 180 °C fokos előmelegített sütőben 15-20 percig sütjük. Porcukorban még melegen meghempergetjük a kisült kifliket, majd kihűlés után, díszítésül még egyszer meghinthetjük porcukorral.

Karácsonyi linzerkarikák

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 20 dkg margarin, 10 dkg porcukor, fél csomag vaníliás cukor, 2 tojássárgája, karácsonyi fűszerkeverék (fahéj, szegfűszeg, ánizs keveréke) ízlés szerint, 1 citrom lereszelt héja, 1 üveg mogyorókrém, darált dió vagy mogyoró, porcukor.

A lisztet összekeverjük a porcukorral, fűszerkeverékkel, vaníliás cukorral, citromhéjjal, mogyorókrémmel, majd a hideg margarint is beledaraboljuk. Az anyagokat egymással alaposan elmorzsoljuk. Amikor a tészta kezd összeállni, a tojások sárgáját is hozzáadjuk, és a tésztát készre gyúrjuk. Hűtőben dermesztjük, pihentetjük 1-2 órát. Enyhe átgyúrás után liszten vékonyra nyújtjuk, kerek kiszűrővel, párosával tésztalapokat formázunk. Minden második lapocskát tetejét középen kiszűrjük, tojással vékonyan kenjük, darált dióval vagy mogyoróval megszórjuk. A tésztakorongokat forró (190°C-os) sütőben világosbarnára sütjük. Ha kihűlt, a mogyorós lapocskákat enyhén porcukrozzuk, az alsó sima lapocskákat mogyorókrémet kenünk. A linzerkarikákat egymásra illesztjük.

Forrás: www.receptbazar.hu, www.mindmegette.hu