
EMMA WINTER
A KARÁCSONYI
SÜTEMÉNYEK
NAGYKÖNYVE
Klasszikus, ünnepi és
ellenállhatatlan receptek
az édesebb
karácsonyért
SÜSS
OSZD MEG
ÜNNEPELJ
KARÁCSONYKOR
EMMA WINTER

LIBROVA

1. KÖNYV

A karácsonyi sütemények nagykönyve

Klasszikus, ünnepi és ellenállhatatlan receptek az édesebb karácsonyért

Süss · Oszd meg · Ünnepelj

Emma Winter

LIBROVA · 2026

Az Ön ügyféltere
A csomag valamennyi könyvét mindig ezen a címen találja:
https://librova.eu/hu-hu/pages/ugyfelter-karacsonyi-sutes-x7q4m2

A karácsonyi sütemények nagykönyve – Klasszikus, ünnepi és ellenállhatatlan receptek az édesebb karácsonyért
Emma Winter

© 2026 Librova. Minden jog fenntartva. A kiadvány kizárólag a vásárló személyes használatára szolgál. A kiadó engedélye nélküli másolása, terjesztése és továbbértékesítése tilos.

Fontos: a receptekben allergiát okozó összetevők is vannak (glutén, tojás, tej, diófélék és mások): mindig ellenőrizze a hozzávalókat, ha allergiás vagy érzékeny embernek süt. Nyers tojást tartalmazó ételt ne kínáljon várandós nőknek, kisgyermekeknek, időseknek vagy legyengült immunrendszerű embereknek; használja a megadott helyettesítő megoldásokat. Ha gyerekek segítenek a konyhában, a sütőt, a forró olajat és a késeket mindig felnőtt kezelje. Az alkoholt tartalmazó italok és szirupok nem gyerekeknek valók. Az idők és a hőmérsékletek a sütőtől függnek: az első tepsit mindig figyelje.

Tartalomjegyzék

1. A szerző szavai

2. A kezdés előtt

3. Klasszikus aprósütemények

4. Gyömbér és fűszerek

5. Töltött és díszített aprósütemények

6. Portugál és világ hagyományai

7. Cukormáz és díszítés, lépésről lépésre

8. Ajándékba adható keksz és sütési terv

A szerző szavai

Van egy pillanat decemberben, amit különösen szeretek: amikor kijön a sütőből az első tepsi aprósütemény, és az egész házat átjárja a vaj, a fahéj és a narancs illata. Valaki „csak benéz” a konyhába, aztán ott is marad.

Azért írtam ezt a könyvet, hogy ezt a pillanatot könnyű legyen újra és újra megteremteni, akkor is, ha még soha nem sütött aprósüteményt. Összegyűjtöttem a klasszikus recepteket, a mézeskalácsot és a fűszeres kekszeket, a töltött és díszített aprósüteményeket, valamint néhány portugál és más országbeli hagyományt, amely minden karácsonyi asztalon jól mutat.

Minden recept ugyanazt az utat követi: grammban kimért hozzávalók, megszámozott lépések, a sütő hőmérséklete, és mindenekelőtt azok a jelek, amelyekből látja, hogy az aprósütemény elkészült. Minden recept végén megtalálja, meddig áll el a sütemény, valamint egy ötletet a változtatáshoz vagy egy hibát, amelyet érdemes elkerülni.

Ha most kezdi, olvassa el először „A kezdés előtt” című fejezetet. Csak néhány oldal, de sok elrontott tepsit megspórol vele. Utána válasszon egy „Könnyű” jelzésű receptet, és haladjon a saját tempójában.

A könyv végén ötleteket talál az aprósütemények csomagolásához és megajándékozásához, valamint egy decemberi sütési tervet, hogy a sütemények időben elkészüljenek, és ne kelljen szentestén kapkodni.

Kapcsolja be a sütőt, hívja a konyhába, aki szívesen segít, és érezze jól magát. Az aprósütemény nem kell, hogy tökéletes legyen ahhoz, hogy a karácsonyi időszak legjobbja legyen.

Szeretettel,
Emma Winter

A kezdés előtt

Az aprósütemény sütése egyszerű, de van fél tucat szabály, amely mindent megváltoztat. Olvassa el egyszer ezt a fejezetet, és térjen vissza hozzá, valahányszor kérdése támad.

Itt kezdje

1. Olvassa végig a receptet, mielőtt hozzákezd.
2. A vajat és a tojást vegye ki a hűtőből 1 órával előtte (kivéve, ha a recept hideg vajat kér).
3. Mérje ki az összes hozzávalót, és tegye kéznél.
4. Béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Kapcsolja be a sütőt 15 perccel az első adag betétele előtt.
6. Süssön először egy kis próbaadagot 4-5 darabból, hogy megismerje a sütőjét.

Ha először süt aprósüteményt, kezdje ezzel a három recepttel: Vajas keksz szaggatóval (3. fejezet), Az első mézeskalács (4. fejezet) és Fügelekváros kekszek (5. fejezet).

Eszközök

Nincs szüksége drága felszerelésre. Ezekkel a könyv szinte minden receptje elkészíthető:

- **Konyhai mérleg.** Ez a legfontosabb eszköz. Sütésnél a mérés sokkal megbízhatóbb eredményt ad, mint a bögrével való adagolás.
- **Két nagy keverőtál**: egy a száraz, egy a nedves hozzávalóknak.
- **Elektromos mixer** (a kézi mixer is elég). Kézi habverővel is felverheti, de tovább tart.
- **Szilikon spatula** és fakanál.
- **Nyújtófa.** Végszükség esetén egy sima üvegpalack is megteszi.
- **Két tepsi** és **sütőpapír** (vagy szilikon sütőlap).
- **Hűtőrács** a hűtéshez. Használhatja magát a sütő rácsát is.
- **Kekszszaggatók**: egy kerek és egy-két karácsonyi forma (csillag, fenyőfa, mézeskalács-emberke). Egy vékony szélű pohár is kiszúr köröket.
- **Ételfólia**, a tészta becsomagolásához, mielőtt a hűtőbe kerül.
- **Habzsák** csillag alakú csővel, csak a habzsákos vajas kekszhez. A cukormázas díszítéshez elég egy fagyasztózacskó, amelynek levágja a sarkát.
- **Mérőkanalak.** Ebben a könyvben 1 evőkanál (ek.) = 15 ml, 1 teáskanál (tk.) = 5 ml, mindig csapottan.

Hozzávalók

- **Liszt:** használjon finomlisztet (BL55, sima fehér liszt, sütőpor nélkül). A kenyérliszt (BL80) is megfelel. Ha a recept kelesztőszert kér, a sütőport külön adja hozzá.
- **Sózatlan vaj.** Ha csak sózott vaja van, hagyja ki a receptből a csipet sót. Ne használjon kenhető margarint: több vizet tartalmaz, és a keksz szétfolyik.
- **Közepes tojás** (héj nélkül kb. 50 g). Egy tojásfehérje kb. 35 g, egy tojássárgája kb. 18 g.
- **Cukor:** kristálycukor (finomszemű), porcukor (a mázhoz és a finom tésztákhoz) és puha barna cukor (színt, nedvességet és karamellás ízt ad).
- **A sütőpor és a szódabikarbóna nem ugyanaz.** Azt használja, amit a recept kér, pontosan annyit.
- **Fűszerek:** fahéj, őrölt gyömbér, őrölt szegfűszeg, szerecsendió és ánizs. Az egy évnél régebbi fűszerek elveszítik az aromájukat, ezért vegyen kis üvegekkel.
- **Sötét melasz vagy sötét méz** a mézeskalácshoz.
- **Diófélék:** mandula (egész, szeletelt és darált), dió és fenyőmag. Tárolja őket jól zárható üvegben, hűvös helyen.
- **Főzőcsokoládé** és **cukrozatlan kakaópor**. Az édesített instant kakaópor nem helyettesíti a kakaót a tésztákban.

- **Citrom- és narancshéj:** csak a színes részt reszelje le, mert a fehér rész keserű. Válasszon kezeletlen citrusféléket, és mossa meg őket alaposan.

Puha vaj, hideg vaj

Puha vaj az, amely ujjal megnyomva enged, de megtartja az alakját. Nem lehet fényes vagy olvadt. Ha elfelejtette kivenni a hűtőből, vágja kis kockákra, és várjon 20 percet.

Hideg vajat a kézzel gyúrt tésztákhoz használunk (például a félholdakhoz vagy a linzer kekszekhez). Vágja kockákra, és dolgozzon gyorsan, hogy ne melegedjen fel.

Miért kerül a tészta a hűtőbe

Szinte minden kekszes tészta pihen a hűtőben. A hideg megkeményíti a vajat, így a tészta:

- kinyújtható anélkül, hogy a nyújtófához tapadna;
- nem folyik szét a sütőben, ezért a formák élesek maradnak;
- jobb ízű lesz, mert a liszt felszívja a folyadékot.

Csomagolja a tésztát ételfóliába, 2 cm vastag, lapos korongra formázva. A korong sokkal gyorsabban lehűl, mint a golyó. Ha a tészta túl kemény lesz, a nyújtás előtt hagyja 10 percig szobahőmérsékleten.

A tészta kinyújtása

1. Tegye a tésztát két sütőpapír közé. Így nincs szükség extra lisztre, amitől a keksz kiszárad.
2. Nyújtson középről kifelé, időnként negyed fordulatot forgatva a tésztán.
3. A legtöbb szaggatott kekszhez a megfelelő vastagság **4-5 mm**. Két vonalzó vagy két fa nyárs, amelyet két oldalra tesz, segít egyenletesen tartani a vastagságot.
4. Ha a tészta munka közben megpuhul, tegye vissza a hűtőbe, még mindig a sütőpapírok között, 10 percre.

Szaggatás

- Minden szaggatás előtt mártsa a szaggatót lisztbe. Egyenesen nyomja le, csavarás nélkül.
- Szúrja ki a formákat közel egymás mellé, hogy kevés tészta maradjon.
- Gyűjtse össze a maradékot, csak még egyszer nyújtsa ki, és szaggasson újra. A túl sokat dolgozott tésztából kemény keksz lesz.
- Széles lapáttal vigye át a kekszeket a tepsire, és hagyjon közöttük 2-3 cm-t.
- Nagyon éles formájú kekszekhez tegye a kekszekkel teli tepsit 10 percre a fagyasztóba, mielőtt a sütőbe kerül.

A sütő

A könyvben szereplő összes hőmérséklet **hagyományos sütőre** vonatkozik (alsó-felső sütés). Ha a sütője **légkeveréses**, csökkentse a hőmérsékletet **20 °C-kal**: minden receptnél mindkét hőmérsékletet megadjuk.

- Mindig melegítse elő a sütőt legalább 15 percig.
- Egyszerre egy tepsit süssön, a középső szinten. Légkeveréses sütővel két tepsit is süthet, a sütés felénél felcserélve a helyüket.
- Minden sütő más. A megadott legrövidebb idő előtt 2 perccel kezdje ellenőrizni.
- A keksz a tepsi hőjében sül készre. Szinte mindig kissé puhán, középen még lágyan kerül ki a sütőből, és kihűlve keményedik meg.
- Hagyja a kekszeket 5 percig a tepsin, majd tegye át a hűtőrácsra.
- Az adagok között használjon hideg tepsit. Ha csak egy van, folyassa végig hideg vízzel az alját, törölje szárazra, és béleljen újra.

Tárolás

- A kekszet csak teljesen kihűlve tárolja, különben a gőz megpuhítja.

- Használjon jól záródó fedelű dobozt vagy üveget, hűvös, száraz helyen, a tűzhelytől távol.
- Ne tegyen ropogós és puha kekszet ugyanabba a dobozba: a ropogósak megpuhulnak.
- A cukormázas kekszeket rétegekben, sütőpapírral elválasztva tárolja, miután a máz teljesen megszáradt.
- A krémes vagy ganache-zsal töltött kekszek a hűtőbe kerülnek.
- A legtöbb nyers tészta 3 hónapig fagyasztható. A máz nélküli kisült keksz is.

Ajándékozás

Az aprósütemény a karácsonyi ajándékok egyik legszebbike. A 8. fejezetben ötleteket talál a csomagolásra, arra, hogy az egyes kekszfajták meddig állnak el, és egy decemberi sütési tervet. Egy fontos szabály: mindig tegyen rá címkét a keksz nevével, a dátummal és az allergiát okozó összetevőkkel.

> **Tipp:** minden receptnél a cím alatti sor megmondja, hány darab készül belőle, mennyi ideig tart, mekkora a sütő hőmérséklete, milyen nehéz, és melyek a fő allergének (glutén, tojás, tej és diófélék).

Figyelem: ha gyerekek vannak a konyhában, a sütőt, a forró tepsiket, az olvasztott cukrot és a késeket a felnőttek kezelik. A gyerekek mérhetnek, keverhetnek, szaggathatnak és díszíthetnek.

Klasszikus aprósütemények

Ezek minden karácsony aprósüteményei: egyszerűek, vajasak, citrommal, fahéjjal, csokoládéval vagy mandulával ízesítve. Ezekkel érdemes kezdeni, és számos díszítési ötlet alapjai.

Vajas keksz szaggatóval

Kb. 30 db (6 cm-es szaggatóval) · Előkészítés: 20 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–12 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Az alap karácsonyi tészta: jól nyújtható, megtartja a csillagok és fenyőfák formáját, íze finoman vajas és citromos. Élvezheti simán vagy cukormázzal díszítve.

HOZZÁVALÓK

- 125 g sózatlan vaj, puha
- 100 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 közepes tojás
- ½ citrom reszelt héja
- 1 csipet só
- 250 g finomliszt (BL55), plusz egy kevés a szaggatókhoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy nagy tálban keverje habosra a vajat a cukorral 2-3 percig, amíg krémes és világosabb nem lesz.
2. Adja hozzá a tojást, a citromhéjat és a sót, és keverje még 30 másodpercig.
3. Adja hozzá a lisztet két részletben, és spatulával keverje addig, amíg már nem lát száraz lisztet. Ennél tovább ne dolgozza.
4. Osszon el a tésztát két, 2 cm vastag koronggá, csomagolja ételfóliába, és hűtse a hűtőben 1 órán át.

5. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
6. Egyszerre egy korongot nyújtson ki két sütőpapír között, 4-5 mm vastagságúra.
7. Szaggassa ki a kekszeket, és tegye őket a tepsire, 2 cm távolságot hagyva közöttük. Gyűjtse össze a maradékot, nyújtsa ki egyszer, és szaggasson újra.
8. Süsse 10-12 percig, amíg a szélük világos aranysárga nem lesz. A közepének még halványnak kell maradnia.
9. Hagyja 5 percig a tepsin, majd tegye hűtőrácsra, amíg teljesen ki nem hűl.

Tárolás: zárt dobozban, szobahőmérsékleten akár 2 hétig. A nyers tészta 3 napig áll el a hűtőben, vagy 3 hónapig a fagyasztóban. Változat: a citromhéj helyett használjon 1 teáskanál vaníliakivonatot vagy 1 narancs reszelt héját. Gyakori hiba: ha a liszt hozzáadása után túl sokat gyúrja, a keksz kemény lesz.

Habzsákos vajas keksz

Kb. 35 db · Előkészítés: 25 perc + 15 perc hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 12–14 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Rózsa vagy kis korona formájú kekszek, habzsákkal készítve. Szétolvadnak a szájban, és gyönyörűen mutatnak a kekszesdobozban.

HOZZÁVALÓK

- 200 g sózatlan vaj, nagyon puha (de nem olvadt)
- 80 g porcukor
- 1 közepes tojás
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 1 csipet só
- 260 g finomliszt (BL55)
- Díszítéshez (nem kötelező): kandírozott cseresznye, negyedekre vágva

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
2. Keverje habosra a vajat a porcukorral 3 percig, amíg nagyon világos és bolyhos nem lesz.
3. Adja hozzá a tojást, a vaníliát és a sót, és keverje simára.

4. Adja hozzá a lisztet, és spatulával keverje puha, egyenletes tésztává.
5. Töltsön a tésztát egy nagy csillagcsővel (kb. 1 cm-es nyílás) ellátott habzsákba. Csak félig töltse meg, így könnyebb nyomni.
6. A habzsákot függőlegesen tartva nyomjon 4 cm széles rózsákat vagy kis koronákat, 3 cm távolságot hagyva közöttük. Ha szeretné, tegyen a közepükre egy kis darab cseresznyét.
7. Tegye a tepsiket 15 percre a hűtőbe. Így a minta nem veszik el a sütőben.
8. Süsse 12-14 percig, amíg a szélük és az aljuk világos aranysárga nem lesz.
9. Hagyja 10 percig hűlni a tepsin (melegen könnyen törnek), majd tegye át a hűtőrácsra.

Tárolás: zárt dobozban akár 2 hétig. Gyakori hiba: ha a tészta olyan kemény, hogy nem jön ki a zsákból, a vaj túl hideg volt; melegítse a zsákot a két keze között 1 percig. Változat: mártsa a kihűlt kekszek felét olvasztott csokoládéba.

Fahéjas cukros keksz

Kb. 22 db · Előkészítés: 15 perc + 30 perc hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–11 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Kerek kekszek, kívül ropogósak, belül puhák, fahéjas cukorban megforgatva. Az illat, amit a konyhában hagynak, maga a karácsony.

HOZZÁVALÓK

- 115 g sózatlan vaj, puha
- 150 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 közepes tojás
- 200 g finomliszt (BL55)
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 csipet só
- A megforgatáshoz: 3 evőkanál kristálycukor és 2 teáskanál fahéj

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a cukorral 2 percig, amíg krémes nem lesz. Adja hozzá a tojást, és keverje még 30 másodpercig.
2. Egy másik tálban keverje össze a lisztet, a sütőport és a sót. Adja a vajas keverékhez, és keverje puha tésztává.
3. Fedje le a tálat, és hűtse a hűtőben 30 percig.

4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral. Egy lapos tányéron keverje össze a cukrot a fahéjjal.
5. Formázzon a tésztából 25 g-os golyókat (kb. diónyi), és forgassa meg mindegyiket a fahéjas cukorban, amíg jól be nem vonódik.
6. Tegye a golyókat a tepsire 5 cm távolságra egymástól: a kekszek sokat szétterülnek.
7. Süsse 10-11 percig. Akkor kész, ha a szélük kemény, a közepük pedig még kissé puhának és repedezettnek látszik.
8. Hagyja 5 percig a tepsin, majd tegye át a hűtőrácsra.

Tárolás: zárt dobozban akár 1 hétig; az első 3 napban a legjobbak. Gyakori hiba: megvárni, hogy a közepe megkeményedjen a sütőben; kihűlve a keksz száraz lesz. Változat: tegyen ¼ teáskanál szerecsendiót a cukros keverékhez.



Frissen sült fahéjas cukros keksz

Fotó: George Pagan III / Unsplash

Citromos szeletelhető keksz citromos mázzal

Kb. 32 db · Előkészítés: 20 perc + 2 óra hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 12–14 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Olyan tészta, amelyet rúddá sodor, hidegen tart, és akkor szeletel, amikor friss kekszre vágyik. A citromos máz friss fényt ad nekik.

HOZZÁVALÓK

- 200 g sózatlan vaj, puha
- 100 g kristálycukor (finomszemű)
- 2 citrom reszelt héja
- 1 tojássárgája
- 1 csipet só
- 280 g finomliszt (BL55)
- A mázhoz: 120 g porcukor és 1½-2 evőkanál citromlé

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a cukorral és a citromhéjjal 2 percig. Adja hozzá a sárgáját és a sót, és keverje simára.
2. Adja hozzá a lisztet, és spatulával, majd kézzel dolgozza össze, amíg tésztává nem áll össze.
3. Ossza kettőbe, és formázzon belőle két, 5 cm átmérőjű rudat. Csomagolja ételfóliába, a végeit cukorkacsomagolás módjára megcsavarva.

4. Hűtse a hűtőben legalább 2 órán át (vagy 1 órán át a fagyasztóban), amíg a tészta kemény nem lesz.
5. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
6. Éles késsel vágja a rudakat 6-7 mm vastag szeletekre. Minden vágás után forgasson egy kicsit a rúdon, hogy ne lapuljon el az egyik oldala.
7. Tegye a szeleteket a tepsire 2 cm távolságra egymástól, és süsse 12-14 percig, amíg a szélük világos aranysárga nem lesz.
8. Hagyja teljesen kihűlni a hűtőrácson.
9. A mázhoz keverje el a porcukrot a citromlével, kanalanként adagolva, amíg olyan sűrű nem lesz, mint a joghurt. Kenjen egy teáskanálnyit minden kekszre, és hagyja 1 órát száradni.

Tárolás: akár 10 napig dobozban, sütőpapírral elválasztott rétegekben. A nyers tésztarudak 3 hónapig állnak el a fagyasztóban: a kekszeket fagyasztottan szeletelje fel, és adjon 2 percet a sütési időhöz. Változat: használjon narancsot citrom helyett, mind a tésztában, mind a mázban.

Zabpelyhes, vörösáfonyás, narancsos keksz

Kb. 22 db · Előkészítés: 15 perc · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 12–14 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Rusztikus, puha kekszek a vörösáfonya piros színével és a narancs illatával. Csodálatosak egy csésze teával a délután közepén.

HOZZÁVALÓK

- 115 g sózatlan vaj, puha
- 100 g puha világosbarna cukor
- 50 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 közepes tojás
- 1 narancs reszelt héja
- 130 g finomliszt (BL55)
- ½ teáskanál szódabikarbóna
- ½ teáskanál fahéj
- 1 csipet só
- 150 g zabpehely
- 80 g szárított vörösáfonya (vagy mazsola)

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
2. Keverje habosra a vajat mindkét cukorral 2 percig. Adja hozzá a tojást és a narancshéjat, és keverje még 30

másodpercig.

3. Egy másik tálban keverje össze a lisztet, a szódabikarbónát, a fahéjat és a sót. Adja a vajas keverékhez, és kanállal keverje el.
4. Adja hozzá a zabpelyhet és a vörösáfonyát, és keverje, amíg egyenletesen eloszlik.
5. Formázzon 30 g-os halmokat (egy jó csúcsos evőkanálnyi), és tegye őket a tepsire 5 cm távolságra egymástól. Tenyerével nyomja kissé laposra őket.
6. Süsse 12-14 percig, amíg a szélük aranysárga nem lesz. A közepe puha marad.
7. Hagyja 5 percig a tepsin, majd tegye át a hűtőrácsra.

Tárolás: zárt dobozban akár 1 hétig. A zabpehely tartalmazhat glutén nyomokat. Változat: a vörösáfonya helyett használjon 80 g apróra vágott fehér csokoládét, vagy mindkettőből a felét. Gyakori hiba: ha a keksz túlságosan szétterül és vékony lesz, a vaj túl puha volt; sütés előtt hűtse a tésztát 20 percig.

Csokoládédarabos keksz

Kb. 18 db nagy keksz · Előkészítés: 15 perc + 30 perc hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–12 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

A legfiatalabb sütők kedvence: aranyszínű, középen puha, tele olvadt csokoládédarabokkal.

HOZZÁVALÓK

- 125 g sózatlan vaj, megolvasztva és langyosra hűtve
- 100 g puha világosbarna cukor
- 50 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 közepes tojás
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 200 g finomliszt (BL55)
- ½ teáskanál szódabikarbóna
- ¼ teáskanál só
- 150 g főzőcsokoládé, darabokra vágva

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tálban verje fel az olvasztott vajat és mindkét cukrot 1 percig. Adja hozzá a tojást és a vaníliát, és keverje fényesre.
2. Adja hozzá a lisztet, a szódabikarbónát és a sót, és spatulával keverje el, amíg már nem lát lisztet.

3. Adja hozzá a csokoládét, és forgassa bele. Fedje le, és hűtse a hűtőben 30 percig.
4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Formázzon 35 g-os golyókat, és tegye őket a tepsire 6 cm távolságra egymástól (tepsinként legfeljebb 8-at).
6. Süsse 10-12 percig. Akkor kész, ha a szélük aranysárga, a közepe pedig még félig nyersnek látszik.
7. Hagyja 10 percig a tepsin; ott még utánasülnek és megkeményednek. Utána tegye át a hűtőrácsra.

Tárolás: zárt dobozban akár 5 napig. Ha puhítani szeretné őket, melegítse a mikrohullámú sütőben 5 másodpercig. Karácsonyi változat: használjon fehér csokoládét, és adjon hozzá 50 g szárított vörösáfonyát. Gyakori hiba: túl korán levenni a kekszet a tepsiről; amíg puha, eltörik.

Vaníliás mandulás kifli

Kb. 45 db · Előkészítés: 30 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 175 °C (légkeveréses 155 °C), 12–14 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Apró, nagyon omlós holdsarlók porcukorban megforgatva, az osztrák karácsonyi aprósütemények ihlette receptből. Szétolvadnak a szájban.

HOZZÁVALÓK

- 250 g finomliszt (BL55)
- 100 g darált mandula
- 70 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 csipet só
- 200 g sózatlan vaj, hideg, kockára vágva
- 2 tojássárgája
- A megforgatáshoz: 60 g porcukor és 1 evőkanál vaníliás cukor

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a darált mandulát, a cukrot és a sót.
2. Adja hozzá a vajat, és ujjhegyével morzsolja el, amíg durva homokra nem emlékeztet.
3. Adja hozzá a sárgákat, és gyorsan gyúrja, csak addig, amíg tészta nem lesz. Formázzon belőle korongot, csomagolja ételfóliába, és hűtse a hűtőben 1 órán át.

4. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses 155 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral. Egy tányéron keverje össze a porcukrot a vaníliás cukorral.
5. Vegyen le 12 g-os adagokat (egy nagy mogyorónyi). Mindegyiket sodorja 7 cm hosszú rúddá, vékonyabb végekkel, és hajlítsa holdsarló alakúra.
6. Tegye a tepsire 2 cm távolságra egymástól, és süsse 12-14 percig. Világosak maradjanak, csak a hegyük legyen kissé aranyszínű.
7. Hagyja 5 percig hűlni a tepsin (melegen eltörnek), majd óvatosan forgassa meg őket a cukorban, amíg még melegek.

Tárolás: zárt dobozban akár 3 hétig; 2 nap után még omlósabbak lesznek. Változat: a mandula helyett használjon darált mogyorót. Gyakori hiba: hosszan gyúrni meleg kézzel; a tészta zsírossá válik, és a kiflik megrepednek.



Vaníliás mandulás kifli

Fotó: Marijakes / Pixabay

Vaníliás-csokoládés spirálok

Kb. 36 db · Előkészítés: 35 perc + 1 óra 20 perc hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–12 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Két tészta, egy világos és egy csokoládés, együtt feltekerve. Minden szeleten más spirál látszik.

HOZZÁVALÓK

- 150 g sózatlan vaj, puha
- 100 g porcukor
- 1 közepes tojás
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 1 csipet só
- 250 g finomliszt (BL55)
- 15 g cukrozatlan kakaópor
- 1 evőkanál tej, plusz egy kevés a megkenéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a porcukorral 2 percig. Adja hozzá a tojást, a vaníliát és a sót, és keverje simára.
2. Adja hozzá a lisztet, és keverje, amíg tészta nem lesz. Mérje le, és ossza két egyenlő félre.
3. Az egyik félhez adja hozzá a kakaót és a tejet, és gyúrja, amíg a szín egyenletes nem lesz.

4. Csomagolja mindkét tésztát ételfóliába, és hűtse a hűtőben 20 percig.
5. Nyújtsa ki mindkét tésztát két sütőpapír között 20 × 25 cm-es téglalappá, kb. 4 mm vastagra.
6. Húzza le a felső sütőpapírt mindkét tésztáról. Kenje meg a világos tésztát egy kevés tejjel, és fordítsa rá a csokoládés tésztát, a sütőpapír segítségével. Húzza le azt a papírt is, és késsel vágja egyenesre a széleket.
7. Nagyon szorosan tekerje fel a hosszabbik oldaltól, az alsó sütőpapír segítségével. Csomagolja a rudat ételfóliába, és hűtse a hűtőben 1 órán át.
8. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
9. Vágja a rudat 6 mm-es szeletekre, és süsse 10-12 percig, amíg a világos rész a szélén aranysárga nem lesz.
10. Hagyja 5 percig a tepsin, majd tegye át a hűtőrácsra.

Tárolás: zárt dobozban akár 2 hétig. A nyers rúd 3 hónapig áll el a fagyasztóban. Gyakori hiba: ha a tészták szeleteléskor szétválnak, kevés volt a tej az összetapasztásukhoz, vagy a rudat nem tekerte elég szorosan. Változat: hűtés előtt forgassa meg a rudat kristálycukorban, így csillogó szélet kap.

Kókuszcsókok

Kb. 20 db · Előkészítés: 15 perc + 10 perc pihentetés · Sütő: 170 °C (légkeveréses 150 °C), 15–18 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: tojás · Gluténmentes

Kis kókuszhalmok, a csúcsuknál aranyszínűek, belül nedvesek. Egyetlen tálban készülnek, liszt és vaj nélkül.

HOZZÁVALÓK

- 2 tojásfehérje (kb. 70 g)
- 120 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 csipet só
- ½ citrom reszelt héja
- 180 g kókuszreszelék

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 170 °C-ra (légkeveréses 150 °C), és béleljen ki egy tepsit sütőpapírral.
2. Egy tálban villával keverje a tojásfehérjét 30 másodpercig, csak addig, amíg habos nem lesz (nem kell kemény habbá verni).
3. Adja hozzá a cukrot, a sót és a citromhéjat, és keverje el. Adja hozzá a kókuszt, és jól keverje össze.
4. Hagyja pihenni 10 percig, hogy a kókusz felszívja a nedvességet.
5. Nedves kézzel formázzon kb. 25 g-os, piramis alakú halmokat, és tegye őket a tepsire 3 cm távolságra

egymástól.

6. Süsse 15-18 percig, amíg a csúcsuk és az aljuk aranysárga nem lesz.
7. Hagyja teljesen kihűlni a tepsin, mielőtt leemeli őket.

Tárolás: zárt dobozban akár 1 hétig. Változat: kihűlés után mártsa az alját 80 g olvasztott csokoládéba, és hagyja megkötni sütőpapíron. Gyakori hiba: ha a halmok szétesnek, kevés a tojásfehérje; adjon hozzá még 1 evőkanálnyit.



Kókuszcsókok

Fotó: 2497381 / Pixabay

Gyömbér és fűszerek

Gyömbér, fahéj, szegfűszeg és szerecsendió: ezek a fűszerek emlékeztetnek leginkább a karácsonyra. Ebben a fejezetben talál kiszaggatható és díszíthető mézeskalács kekszeket, egy egyszerű mézeskalács-házikót és más illatos kekszeket, van köztük ropogós és puha.

Az első mézeskalács

24 db (7–8 cm-es szaggatóval) · Előkészítés: 20 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 175 °C (légkeveréses 155 °C), 8–10 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

A tökéletes recept a kezdéshez: sötét, illatos tészta, amely jól nyújtható, és mézeskalács-emberkéket, csillagokat és fenyőfákat ad, készen a díszítésre. Körülbelül 20 perc munka, plusz 1 óra hűtés.

HOZZÁVALÓK

- 350 g finomliszt (BL55), plusz egy kevés a szaggatókhoz
- 150 g puha sötétbarna cukor
- 2 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál fahéj
- ¼ teáskanál őrölt szegfűszeg
- 1 teáskanál szódabikarbóna
- 1 csipet só
- 115 g sózatlan vaj, puha
- 1 közepes tojás
- 120 g sötét melasz (kb. 6 evőkanál) vagy sötét méz
- A díszítéshez: royal icing vagy egyszerű cukormáz (7. fejezet)

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a barna cukrot, a gyömbért, a fahéjat, a szegfűszeget, a szódabikarbónát és a sót. Ujjaival morzsolja szét a cukorcsomókat.
2. Egy másik tálban verje fel a vajat, a tojást és a melaszt 1 percig. Lehet, hogy összeugrottnak látszik: ez normális.
3. Adja a nedves keveréket a szárazhoz. Kanállal keverje, és amikor ez nehézzé válik, gyúrja kézzel sima tésztává. Ha morzsálódik, adjon hozzá 1 evőkanál tejet.
4. Ossza a tésztát két korongra, csomagolja ételfóliába, és hagyja pihenni a hűtőben legalább 1 órán át.
5. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses 155 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
6. Egyszerre egy korongot nyújtson ki két sütőpapír között, 4-5 mm vastagságúra.
7. Szaggassa ki a kekszeket a kedvenc szaggatóival, és tegye őket a tepsire, 2 cm távolságot hagyva közöttük. Gyűjtse össze a maradékot, és nyújtsa ki még egyszer.
8. Süsse 8-10 percig: a szélük megkeményedik, a közepük pedig még enged egy kicsit, ha megérinti. 8 percnél puhák, 10 percnél ropogósabbak.
9. Hagyja 5 percig a tepsin, tegye át a hűtőrácsra, és hagyja teljesen kihűlni, mielőtt cukormázzal díszíti.

Tárolás: zárt dobozban akár 3 hétig; megszáradt cukormázzal 2 hétig. A nyers tészta 3 hónapig áll el a fagyasztóban. Változat: ha a fára akarja akasztani, a sütőbe tétel előtt szívószállal fúrjon lyukat mindegyik kekszbe. Gyakori hiba: túlsütés; a tészta sötét színe megtévesztő, ezért az idő és az érintés alapján menjen.

Egyszerű mézeskalács-házikó

1 kis házikó (alapja kb. 15 × 10 cm) és 10 keksz a maradékból · Előkészítés: 1 óra + 30 perc hűtés + 3 óra száradás · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 12–15 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Egy kis ház egyenes falakkal és nyeregtetővel, azoknak tervezve, akik még soha nem csináltak ilyet. A tészta keményebb, mint a kekszeké, hogy elbírja a tető súlyát.

HOZZÁVALÓK

- 150 g sózatlan vaj
- 150 g méz
- 200 g puha sötétbarna cukor
- 1 közepes tojás
- 500 g finomliszt (BL55)
- 1 evőkanál őrölt gyömbér
- 2 teáskanál fahéj
- ½ teáskanál őrölt szegfűszeg
- 1 teáskanál szódabikarbóna
- 1 csipet só
- Az összeragasztáshoz: 2 pasztőrözött tojásfehérje (kb. 70 g), 450 g átszitált porcukor és 1 teáskanál citromlé
- A díszítéshez: mandula, kemény cukorka, porcukor, kis kekszek

SABLONOK (VÁGJA KI KARTONBÓL VAGY VASTAG PAPÍRBÓL)

- Oldalfalak: 2 téglalap, 15 × 10 cm.
- Eleje és hátulja: 2 darab, 10 cm szélesek; az oldalak 10 cm magasak, a teteje csúcsban végződik, a közepén összesen 17 cm magas.
- Tető: 2 téglalap, 17 × 11 cm.

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy lábasban, kis lángon melegítse a vajat, a mézet és a barna cukrot, folyamatosan kevergetve, amíg a vaj el nem olvad, és a keverék sima nem lesz. Ne hagyja felforrni. Hagyja hűlni 10 percig.
2. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a fűszereket, a szódabikarbónát és a sót.
3. Adja a tojást a lábasban lévő keverékhez, és jól keverje el. Öntse a lisztre, és keverje kemény tésztává. Csomagolja ételfóliába, és hűtse a hűtőben 30 percig.
4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C).
5. Nyújtsa ki a tésztát közvetlenül sütőpapírra, 5 mm vastagra. Tegye rá a sablonokat, és éles késsel vágja körbe őket. Távolítsa el a felesleges tésztát a darabok megérintése nélkül, és csúsztassa a sütőpapírt a tepsire.
6. Süsse 12-15 percig, amíg a darabok kemények és a szélüknél sötétebbek nem lesznek. A maradékból

szaggasson kis kekszeket, és süsse 8-10 percig.

7. Amint kiveszi őket a sütőből, tegye vissza a sablonokat a még forró darabokra, és késsel vágja egyenesre a széleket. Hagyja teljesen kihűlni a tepsin: a darabok hűlés közben megkeményednek.
8. A „ragasztóhoz” verje fel a tojásfehérjét a porcukorral és a citromlével 5-7 percig, amíg sűrű, fehér, és kemény habot nem alkot. Töltse habzsákba, vagy egy fagyasztózacskóba, amelynek levágta a kis sarkát.
9. Állítsa össze a házat egy deszkán vagy kibélelt kartonon. Nyomjon egy vonal cukormázat az egyik oldalfal és az egyik homlokfal aljára és oldalára, nyomja őket derékszögben egymáshoz, és tartsa 1-2 percig. Támassza meg üvegekkel vagy dobozokkal. Ismételje meg a másik két fallal. Az oldalfalak az eleje és a hátulja külső oldalára kerülnek.
10. Hagyja száradni 1 órát. Ezután nyomjon cukormázat a felső élekre, és ragassza fel a két tetőlapot, 2 percig tartva. Adjon egy sor cukormázat a gerincre is.
11. Hagyja száradni legalább 2 órát a díszítés előtt. Ragassza fel a díszeket cukormáz pontokkal, és szórjon porcukrot a ház köré, mint a havat.

Figyelem: a cukormáz nyers tojásfehérjét tartalmaz. Mindig pasztőrözött tojásfehérjét használjon (dobozban árulják, a tojások mellett), különösen, ha a házat terhes nők, kisgyerekek, idősek vagy gyengült immunrendszerű emberek is megehetik.

Tárolás: dísznek kb. 4 hétig áll el száraz helyen, gőztől távol. Évéshez az első héten a legjobb (idővel megkeményedik). Gyakori hiba: összeállítás még meleg darabokkal vagy túl híg cukormázzal; a falak elcsúsznak. Várja meg, amíg kihűlnek, és sűrítse a mázat több porcukorral.



Egyszerű mézeskalács-házikó, royal icinggel díszítve

Fotó: Ksenia Yakovleva / Unsplash

Fűszeres repedezett keksz

Kb. 26 db · Előkészítés: 15 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–11 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Cukorban megforgatott golyók, amelyek a sütőben fényes repedésekkel nyílnak szét. Puhák és nagyon illatosak, és nincs szükség szaggatóra.

HOZZÁVALÓK

- 170 g sózatlan vaj, megolvasztva és langyosra hűtve
- 200 g puha sötétbarna cukor
- 1 közepes tojás
- 60 g sötét melasz vagy sötét méz
- 280 g finomliszt (BL55)
- 1½ teáskanál szódabikarbóna
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál fahéj
- ½ teáskanál őrölt szegfűszeg
- ¼ teáskanál só
- A megforgatáshoz: 4 evőkanál kristálycukor (finomszemű)

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tálban verje simára a vajat, a barna cukrot, a tojást és a melaszt.

2. Egy másik tálban keverje össze a lisztet, a szódabikarbónát, a fűszereket és a sót. Adja a nedves keverékhez, és keverje puha tésztává.
3. Fedje le, és hűtse a hűtőben 1 órán át, amíg a tészta elég kemény nem lesz ahhoz, hogy golyókat lehessen formázni belőle.
4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Formázzon 25 g-os golyókat, és forgassa meg őket a cukorban. Tegye a tepsire 5 cm távolságra egymástól.
6. Süsse 10-11 percig, amíg a felület meg nem reped, és a szélük kemény nem lesz. A közepének puhának kell maradnia.
7. Hagyja 5 percig a tepsin, majd tegye át a hűtőrácsra.

Tárolás: zárt dobozban akár 1 hétig; puhák maradnak. Változat: forgassa meg a golyókat először kristálycukorban, majd porcukorban, hófehér repedésekért. Gyakori hiba: a 25 g-nál nagyobb golyók belül nyersek maradnak.

Mézes, fűszeres, narancsos keksz

Kb. 30 db · Előkészítés: 20 perc + 30 perc hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–12 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Kerek, puha kekszek mézzel, ánizzsal és narancshéjjal, vékony narancsmázzal a tetején. A portugál broas-ra emlékeztetnek, de könnyebbek.

HOZZÁVALÓK

- 100 g sózatlan vaj
- 100 g méz
- 80 g puha világosbarna cukor
- 1 közepes tojás
- 1 narancs reszelt héja
- 300 g finomliszt (BL55)
- 1 teáskanál sütőpor
- 2 teáskanál fahéj
- ½ teáskanál szerecsendió
- ½ teáskanál őrölt ánizs
- 1 csipet só
- A mázhoz: 100 g porcukor és 1½ evőkanál narancslé

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy lábasban, kis lángon olvassza meg a vajat a mézzel és a barna cukorral, kevergetve. Hagyja hűlni 15 percig.

2. Adja hozzá a tojást és a narancshéjat, és jól keverje el.
3. Egy tálban keverje össze a lisztet, a sütőport, a fűszereket és a sót. Adja hozzá a lábasból a keveréket, és keverje puha tésztává. Fedje le, és hűtse a hűtőben 30 percig.
4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Formázzon 20 g-os golyókat, és tegye őket a tepsire 4 cm távolságra egymástól. Ujjaival nyomja kissé laposra őket.
6. Süsse 10-12 percig, amíg aranysárgák, és a szélüknél kemények nem lesznek.
7. Hagyja hűlni a hűtőrácson. Keverje el a porcukrot a narancslével, és kenje a kekszekre, amíg még melegek: a máz vékony és átlátszó lesz. Hagyja megkötni 1 órát.

Tárolás: zárt dobozban akár 2 hétig. A második naptól puhábbak és illatosabbak lesznek. Változat: az ánizs helyett használjon ½ teáskanál őrölt gyömbért.

Puha gyömbéres csokoládés keksz

Kb. 24 db · Előkészítés: 20 perc + 30 perc hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–11 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Sötét kakaós és gyömbéres kekszek, a sütőben megolvadó csokoládédarabokkal. Azoknak, akik szerint a csokoládé is karácsonyi fűszer.

HOZZÁVALÓK

- 125 g sózatlan vaj, puha
- 150 g puha sötétbarna cukor
- 1 közepes tojás
- 60 g méz
- 250 g finomliszt (BL55)
- 30 g cukrozatlan kakaópor
- 1 teáskanál szódabikarbóna
- 2 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál fahéj
- 1 csipet só
- 100 g főzőcsokoládé, apróra vágva

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a barna cukorral 2 percig. Adja hozzá a tojást és a mézet, és keverje simára.

2. Egy másik tálban keverje össze a lisztet, a kakaót, a szódabikarbónát, a fűszereket és a sót. Adja a vajas keverékhez, és keverje, amíg tészta nem lesz.
3. Adja hozzá az apróra vágott csokoládét. Fedje le, és hűtse a hűtőben 30 percig.
4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Formázzon 30 g-os golyókat, és tegye őket a tepsire 5 cm távolságra egymástól. Nyomja kissé laposra őket.
6. Süsse 10-11 percig. A kakaó miatt színről nehéz megítélni: akkor készek, ha a szélük kemény, a közepük pedig még enged, ha megérinti.
7. Hagyja 5 percig a tepsin, majd tegye át a hűtőrácsra.

Tárolás: zárt dobozban akár 1 hétig. Változat: adjon hozzá 40 g apróra vágott kandírozott gyömbért a csokoládé felének helyett. Gyakori hiba: megvárni, hogy a sütőben megkeményedjenek; kihűlve szárazak lesznek.

Fahéjcsillagok

Kb. 30 csillag (5 cm-es szaggatóval) · Előkészítés: 40 perc + 30 perc hűtés · Sütő: 150 °C (légkeveréses 130 °C), 12–15 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: tojás, diófélék · Gluténmentes

Német hagyományú csillagok, csak mandulából, tojásfehérjéből és fahéjból készülnek, fehér habbal bevonva. Belül puhák, és nem tartalmaznak lisztet.

HOZZÁVALÓK

- 2 tojásfehérje (kb. 70 g)
- 200 g porcukor, átszitálva
- 250 g darált mandula, plusz egy kevés a nyújtáshoz
- 2 teáskanál fahéj
- ½ citrom reszelt héja

ELKÉSZÍTÉS

1. Verje kemény habbá a tojásfehérjét. Adja hozzá a porcukrot apránként, és verje még 3-4 percig, amíg sűrű, fényes habot nem kap.
2. Vegyen ki 4 evőkanálnyit a habból, és tegye egy kis tálba, lefedve: ez lesz a bevonat.
3. A hab többi részéhez adja hozzá a darált mandulát, a fahéjat és a citromhéjat, és spatulával keverje ragacsos tésztává. Csomagolja ételfóliába, és hűtse a hűtőben 30 percig.

4. Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra (légkeveréses 130 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Szórja meg a munkalapot darált mandulával, és nyújtsa ki a tésztát két ételfólia között, 7-8 mm vastagra.
6. Szaggasson csillagokat, minden vágás előtt hideg vízbe mártva a szaggatót, hogy a tészta ne tapadjon. Tegye őket a tepsire.
7. Egy teáskanál hátával vagy ecsettel kenjen vékony réteg bevonatot minden csillagra, egészen a csúcsokig.
8. Süsse 12-15 percig. A bevonatnak fehérnek és szárazon kell maradnia; ha aranyszínűre kezd válni, csökkentse a sütő hőmérsékletét 10 °C-kal.
9. Hagyja teljesen kihűlni a tepsin.

Tárolás: zárt dobozban akár 3 hétig; 2-3 nap után a legjobbak. A tojásfehérje a sütőben átsül; aki extra biztonságot szeretne (terhes nők, kisgyerekek, idősek), használhat pasztőrözött tojásfehérjét. Gyakori hiba: olyan ragacsos tészta, hogy nem lehet kinyújtani; adjon hozzá 1-2 evőkanál darált mandulát.



Fahéjcsillagok habbal bevonva

Fotó: LUM3N / Pixabay

Svéd stílusú vékony fűszeres keksz

Kb. 50 db kis keksz · Előkészítés: 30 perc + hűtés egy éjszakán át · Sütő: 200 °C (légkeveréses 180 °C), 5–6 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tej

Svédországban pepparkakor-nak hívják: nagyon vékony, ropogós kekszek narancsos és szegfűszeges ízzel. Lyukat fúrva beléjük, tökéletesek a karácsonyfára akasztáshoz.

HOZZÁVALÓK

- 100 g sózatlan vaj
- 100 g kristálycukor (finomszemű)
- 60 g méz (3 evőkanál)
- 2 evőkanál víz
- 1 teáskanál fahéj
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- ½ teáskanál őrölt szegfűszeg
- ½ narancs reszelt héja
- ½ teáskanál szódabikarbóna
- 250 g finomliszt (BL55), plusz egy kevés a nyújtáshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy lábasban keverje össze a vajat, a cukrot, a mézet, a vizet és a fűszereket. Közepes lángon melegítse kevergetve, amíg fel nem forr. Azonnal kapcsolja le.

2. Hagyja hűlni 15 percig, és adja hozzá a narancshéjat és a szódabikarbónát (a keverék habzani fog).
3. Adja hozzá a lisztet, és keverje sima, puha tésztává. Csomagolja ételfóliába, és hűtse a hűtőben egy éjszakán át.
4. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses 180 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Nyújtson ki kis adag tésztát enyhén lisztezett munkalapon, olyan vékonyra, amilyenre csak tudja: 2-3 mm-re. A többit tartsa hidegen, amíg dolgozik.
6. Szaggasson szíveket, csillagokat vagy mézeskalács-emberkéket. Az akasztáshoz szívószállal fúrjon lyukat.
7. Süsse 5-6 percig, a sütőtől el nem mozdulva: aranybarnára sülnek, és onnan egy perc alatt odaégnek.
8. Hagyja 2 percig hűlni a tepsin, majd tegye át a hűtőrácsra. Hűlés közben ropogóssá válnak.

Tárolás: jól záródó dobozban akár 4 hétig. A fán lógva néhány nap után megpuhulnak a páratartalomtól, és csak díszként jók. Változat: adjon ½ teáskanál őrölt kardamomot a fűszerekhez. Gyakori hiba: túl vastag tészta; ezek a kekszek csak akkor lesznek ropogósak, ha vékonyak.

Töltött és díszített aprósütemények

Ezekhez az aprósüteményekhez egy kicsit több idő kell, de ezektől kérdezik meg az emberek: „Tényleg maga csinálta?” Vannak itt cukorablakok, amelyek ragyognak a fényben, lekváros linzer kekszek, csokoládés szendvicsek, cukormázzal díszített csillagok és egymásra rakott csillagokból épített karácsonyfák.

Vitrázs keksz

Kb. 20 db (8 cm-es szaggatóval) · Előkészítés: 40 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 175 °C (légkeveréses 155 °C), 9–11 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Kekszek, amelyek közepén megolvadt kemény cukorka ablaka van, és úgy ragyog, mint a vitrázs, amikor ráesik a fény. A fára vagy az ablakba akasztva varázslatosak.

HOZZÁVALÓK

- 115 g sózatlan vaj, puha
- 100 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 közepes tojás
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 1 csipet só
- 225 g finomliszt (BL55)
- 100 g átlátszó kemény cukorka, különböző színekben (kb. 20 db)

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a cukorral 2 percig. Adja hozzá a tojást, a vaníliát és a sót, és keverje simára.
2. Adja hozzá a lisztet, és keverje, amíg tészta nem lesz. Formázzon két korongot, csomagolja ételfóliába, és hűtse a hűtőben 1 órán át.
3. Válogassa szét a cukorkákat szín szerint, és tegye mindegyik színt külön fagyasztózacskóba. Zárja le, és

nyújtófával törje apró darabokra (ne porrá).

4. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses 155 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral. A sütőpapír elengedhetetlen: a megolvadt cukorka bármilyen más felülethez odatapad.
5. Nyújtsa ki a tésztát 5 mm vastagra, és szaggasson 8 cm-es formákat (csillagok, fenyők, körök). Kis, 3-4 cm-es szaggatóval vágjon ablakot mindegyik közepébe.
6. Tegye a kekszeket a tepsire. Az akasztáshoz szívószállal fúrjon lyukat a tetejük közelében.
7. Töltse meg az ablakokat a tört cukorkával a tészta szintjéig, úgy, hogy ne essen darab a keksz tetejére.
8. Süsse 9-11 percig, amíg a cukorka meg nem olvad, és ki nem tölti az ablakot, a szélek pedig világos aranysárgák nem lesznek.
9. Hagyja teljesen kihűlni a tepsin, legalább 20 percig, mielőtt hozzáér. A vitrázs hűlés közben megkeményedik.

Figyelem: a megolvadt cukorka nagyon forró, és megéget. A gyerekek kitölthetik az ablakokat, amíg a tészta még nyers; a tepsit felnőtt teszi be a sütőbe és veszi ki, a kekszekhez pedig csak akkor nyúlnak, ha már hidegek.

Tárolás: jól záródó dobozban akár 1 hétig. A páratartalomtól a vitrázs ragadóssá válik, ezért ne tárolja a hűtőben. Gyakori hiba: ha az ablakokban buborékok vagy hézagok vannak, kevés volt a cukorka; töltse meg egészen a tészta szintjéig.

Málnalekváros linzer keksz

Kb. 20 db szendvicskeksz (6 cm-es szaggatóval) · Előkészítés: 45 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 175 °C (légkeveréses 155 °C), 9–11 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Két mandulás keksz, málnalekvárral összeragasztva, a felsőben kis csillag vagy szív alakú ablakkal. Az osztrák hagyományból származnak, és az ajándékdoboz legszebb darabjai közé tartoznak.

HOZZÁVALÓK

- 200 g finomliszt (BL55)
- 100 g darált mandula
- 80 g porcukor
- ½ teáskanál fahéj
- 1 csipet só
- 150 g sózatlan vaj, hideg, kockára vágva
- 1 tojássárgája
- ½ citrom reszelt héja
- 150 g magmentes málnalekvár (vagy eper)
- Porcukor a megszóráshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tálban keverje össze a lisztet, a mandulát, a porcukrot, a fahéjat és a sót.

2. Adja hozzá a vajat, és ujjhegyével morzsolja el, amíg durva homokra nem emlékeztet. Adja hozzá a sárgáját és a citromhéjat, és gyorsan gyúrja, amíg tészta nem lesz.
3. Formázzon két korongot, csomagolja ételfóliába, és hűtse a hűtőben 1 órán át.
4. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses 155 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Nyújtsa ki a tésztát két sütőpapír között, 3 mm vastagra. Szaggasson 6 cm-es köröket (páros számút).
6. A körök felébe vágjon kis, 2 cm-es ablakot a közepére (csillag vagy szív alakút).
7. Süsse 9-11 percig, amíg a szélük világos aranysárga nem lesz. Az ablakos kekszek kicsit gyorsabban sülnek: tartsa szemmel őket.
8. Hagyja teljesen kihűlni a hűtőrácson.
9. Szórja meg az ablakos kekszeket porcukorral. Kenjen minden egész kekszre 1 teáskanál lekvárt, 5 mm-t szabadon hagyva a szélén, és fedje le egy ablakos kekszszel.

Tárolás: a töltetlen kekszek 2 hétig állnak el dobozban; megtöltve megpuhulnak, és 3-4 napig jók. Az ajándékozás vagy a felszolgálás előtti napon állítsa össze őket. Változat: használjon sárgabarack- vagy keserű narancslekvárt (marmeládét). Gyakori hiba: a cukrot az

összeállítás után megszórni; a cukor a lekvárra hullik, és az ablak elveszíti a fényét.



Linzer keksz málnalekvárral

Fotó: amirali mirhashemian / Unsplash

Csokoládés szendvicskeksz csokoládés-narancsos krémmel

Kb. 22 szendvics (5 cm-es szaggatóval) · Előkészítés: 45 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 9–10 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Vékony kakaós kekszek, narancshéjas csokoládékrémmel összeragasztva. A csokoládé és a narancs klasszikus karácsonyi párosítás.

HOZZÁVALÓK

- 130 g sózatlan vaj, puha
- 100 g porcukor
- 1 közepes tojás
- 1 csipet só
- 200 g finomliszt (BL55)
- 30 g cukrozatlan kakaópor
- A krémhez: 100 g főzőcsokoládé, 60 ml habtejszín (30%) és ½ narancs reszelt héja

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a porcukorral 2 percig. Adja hozzá a tojást és a sót, és keverje simára.
2. Adja hozzá a közösen átszitált lisztet és kakaót, és keverje, amíg tészta nem lesz. Formázzon két korongot, csomagolja be őket, és hűtse a hűtőben 1 órán át.

3. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
4. Nyújtsa ki a tésztát 3-4 mm vastagra, és szaggasson 5 cm-es köröket vagy csillagokat (páros számút).
5. Süsse 9-10 percig. Akkor készek, ha a felületük matt lesz, és a szélük kemény tapintású.
6. Hagyja teljesen kihűlni a hűtőrácson.
7. A krémhez aprítsa fel a csokoládét, és tegye egy tálba. Melegítse a tejszínt, amíg apró buborékok nem jelennek meg a szélén, és öntse a csokoládéra. Várjon 2 percet, és keverje simára. Adja hozzá a narancshéjat.
8. Hagyja a krémet hűlni 30-40 percig, amíg kenhető állagú nem lesz.
9. Kenjen a kekszek felére 1 teáskanál krémet, és fedje le a maradékkal, finoman lenyomva.

Tárolás: mivel krémet tartalmaznak, tartsa őket a hűtőben, zárt dobozban, akár 5 napig. Felszolgálás előtt 15 perccel vegye ki őket. Változat: a narancshéj helyett használjon ¼ teáskanál fahéjat. Gyakori hiba: a krémet még folyékonyan kenni; lefolyik az oldalán. Várja meg, amíg besűrűsödik.

Royal icinggel díszített csillagok

Kb. 30 csillag (7 cm-es szaggatóval) · Előkészítés: 1 óra 30 perc + 1 óra hűtés + 8 óra száradás · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–12 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Kelesztőszer nélküli tészta, amely megtartja az alakját a sütőben, és ideális a cukormázas díszítéshez. A díszítési technikákat a 7. fejezet részletesen elmagyarázza.

HOZZÁVALÓK

- 175 g sózatlan vaj, puha
- 150 g porcukor
- 1 közepes tojás
- 1 citrom reszelt héja vagy 1 teáskanál vaníliakivonat
- 1 csipet só
- 300 g finomliszt (BL55)
- A mázhoz: 1 pasztőrözött tojásfehérje (kb. 35 g), 200 g átszitált porcukor, ½ teáskanál citromlé és ételfesték (nem kötelező)

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a porcukorral 2 percig. Adja hozzá a tojást, a héjat és a sót, és keverje simára.
2. Adja hozzá a lisztet, és keverje, amíg tészta nem lesz. Formázzon két korongot, csomagolja be őket, és hűtse a hűtőben 1 órán át.

3. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
4. Nyújtsa ki a tésztát 5 mm vastagra, és szaggassa ki a csillagokat. Tegye őket a tepsire, és tegye a tepsit 10 percre a fagyasztóba: a csúcsok jól kirajzolódva maradnak.
5. Süsse 10-12 percig, amíg a szélük enyhén aranysárga nem lesz. Hagyja teljesen kihűlni.
6. A mázhoz verje fel a tojásfehérjét a porcukorral és a citromlével 5 percig, amíg kemény habot nem alkot. Tegye félre a harmadát a körvonalakhoz.
7. A máz többi részéhez adjon vizet cseppenként, amíg egy kanállal a felületen húzott vonal körülbelül 10 másodperc alatt el nem tűnik. Ez a kitöltő állag. Ha szeretné, színezze ételfestékkel.
8. A kemény mázzal, finom csővel ellátott zsákból húzzon körvonalat minden csillag köré, a széltől 2 mm-re. Hagyja száradni 10 percig.
9. Töltse ki a belsejét a kitöltő mázzal, és koktélpálcikával simítsa a sarkokig, kipukkasztva a buborékokat.
10. A fehér pontokhoz vagy vonalakhoz használja a kemény mázat a kitöltő máz tetején, vagy miután megszáradt (1 óra múlva), vagy amíg még nedves, hogy simák legyenek.

11. Hagyja szabad levegőn, száraz helyen száradni 8 órán át vagy egy éjszakán át, mielőtt egymásra rakja vagy becsomagolja.

> **Figyelem:** a royal icing nyers tojásfehérjét tartalmaz. Használjon pasztőrözött tojásfehérjét, különösen, ha a kekszeket terhes nők, kisgyerekek, idősek vagy gyengült immunrendszerű emberek is megehetik. A 7. fejezetben talál tojásmentes alternatívát.

Tárolás: miután a máz megszáradt, tartsa dobozban, sütőpapírral elválasztott rétegekben, akár 2 hétig. Ne tegye a hűtőbe: a máz ragadóssá válik, a színek elfolynak. Változat: szórjon kristálycukrot a nedves mázra, zúzmarás hatásért.

Fügelekváros kekszek

Kb. 28 db · Előkészítés: 30 perc · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 12–14 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Kis golyók, dióban megforgatva, ujjal benyomott mélyedéssel, fügelekvárral töltve. A gyerekek imádják csinálni az „ujjlenyomatot”.

HOZZÁVALÓK

- 120 g sózatlan vaj, puha
- 60 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 közepes tojás, a sárgája elválasztva a fehérjétől
- ½ teáskanál vaníliakivonat
- 1 csipet só
- 200 g finomliszt (BL55)
- 60 g dió, nagyon apróra vágva
- 120 g fügelekvár (vagy sárgabaracklekvár)

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
2. Keverje habosra a vajat a cukorral 2 percig. Adja hozzá a sárgáját, a vaníliát és a sót, és keverje simára.
3. Adja hozzá a lisztet, és keverje puha tésztává, amely nem tapad a kezéhez.

4. Egy lapos tálkában villával verje fel enyhén a tojásfehérjét. A diót tegye egy másik tálkába.
5. Formázzon 15 g-os golyókat, mártsa őket a tojásfehérjébe, majd a dióba. Tegye a tepsire 3 cm távolságra egymástól.
6. Hüvelykujjával vagy egy fakanál nyelével nyomjon mélyedést mindegyik golyó közepébe, 1 cm mélyen. Ha a széle megreped, ujjaival nyomja össze.
7. Töltse meg a mélyedéseket ½ teáskanál lekvárral.
8. Süsse 12-14 percig, amíg az alja világos aranysárga nem lesz.
9. Hagyja 5 percig a tepsin (a lekvár nagyon forró), majd tegye át a hűtőrácsra.

Tárolás: zárt dobozban akár 1 hétig. Diómentes változat: a dió helyett forgassa meg a golyókat cukorban. Gyakori hiba: a mélyedések túltöltése; a lekvár felforr, és lefolyik a kekszen.



Fügelekváros kekszek

Fotó: Einladung_zum_Essen / Pixabay

Egymásra rakott csillag karácsonyfák

6 fa, egyenként 6 szinttel · Előkészítés: 1 óra 15 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 6–12 perc mérettől függően · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Hat méretű csillagok, a legnagyobbtól a legkisebbig egymásra rakva, kissé elforgatva egymáson: cukor „hóval” borított fa lesz belőlük. Celofánba csomagolva szép ajándékot adnak.

HOZZÁVALÓK

- 150 g sózatlan vaj, puha
- 120 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 közepes tojás
- 1 evőkanál méz
- 1 narancs reszelt héja
- 1 teáskanál fahéj
- 1 csipet só
- 300 g finomliszt (BL55)
- A ragasztáshoz és a díszítéshez: 150 g porcukor, 1½-2 evőkanál citromlé, porcukor a megszóráshoz és kis cukorgyöngyök (nem kötelező)
- Eszköz: 6 csillagszaggatóból álló készlet, 3-tól 10 cm-ig

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a cukorral 2 percig. Adja hozzá a tojást, a mézet, a narancshéjat, a fahéjat és a sót, és keverje simára.
2. Adja hozzá a lisztet, és keverje, amíg tészta nem lesz. Formázzon két korongot, csomagolja be őket, és hűtse a hűtőben 1 órán át.
3. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki három tepsit sütőpapírral.
4. Nyújtsa ki a tésztát 5 mm vastagra. Szaggasson ki mindegyik méretből 6 csillagot.
5. Tegye a csillagokat a tepsikre méret szerint szétválogatva: a kicsiket az egyikre, a közepeseket a másikra, a nagyokat a harmadikra. Így egyenletesen sülnek.
6. A kicsiket süsse 6-8 percig, a közepeseket 8-10 percig, a nagyokat 10-12 percig, amíg a szélük világos aranysárga nem lesz. Hagyja teljesen kihűlni.
7. Keverje el a porcukrot a citromlével, kanalanként adagolva, amíg olyan sűrű máz nem lesz, amely nem folyik le a kanálról.
8. Állítsa össze az egyes fákat: tegyen egy nagy csillagot egy tányérra, a közepére egy pötty mázat, majd rá a következő csillagot, elforgatva úgy, hogy a csúcsai az

alatta lévő csúcsai közé kerüljenek. Folytassa egészen a legkisebbig.

9. Kanállal csorgasson vékony szál mázat az egyes szintek csúcsaira, mint a havat. Ha szeretné, adjon hozzá cukorgyöngyöket.
10. Hagyja száradni 2 órát, és tálalás vagy csomagolás előtt szórja meg porcukorral.

Tárolás: összeállítva 1 hétig állnak el hűvös, száraz helyen, letakarva vagy celofánba csomagolva. Változat: ha nincs hat szaggatója, használjon három méretet, és mindegyikből készítsen két csillagot, egymással szemben elforgatva. Gyakori hiba: a csillagokat még melegen egymásra rakni; a fa megdől.

Vajas rudak csokoládéval és fenyőmaggal

Kb. 30 rúd · Előkészítés: 40 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 11–13 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Kekszrudak, amelyek felét csokoládéba mártjuk, és pirított fenyőmaggal szórjuk meg. Gyönyörűen mutatnak egy pohárban vagy üvegben állva.

HOZZÁVALÓK

- 125 g sózatlan vaj, puha
- 80 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 közepes tojás
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 1 csipet só
- 250 g finomliszt (BL55)
- 150 g főzőcsokoládé
- 50 g fenyőmag (vagy apróra vágott dió)

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a cukorral 2 percig. Adja hozzá a tojást, a vaníliát és a sót, és keverje simára.
2. Adja hozzá a lisztet, és keverje, amíg tészta nem lesz. Formázzon belőle lapos téglalapot, csomagolja be, és hűtse a hűtőben 1 órán át.

3. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
4. Nyújtsa ki a tésztát 6 mm vastag téglalappá. Késsel és vonalzóval vágjon 10 × 2 cm-es csíkokat.
5. Tegye a tepsire 2 cm távolságra egymástól, és süsse 11-13 percig, amíg a szélük aranysárga nem lesz. Hagyja teljesen kihűlni.
6. Száraz serpenyőben, közepes lángon pirítsa a fenyőmagot 2-3 percig, folyamatosan kevergetve, amíg aranyszínű nem lesz. Tegye tányérra, és vágja durvára.
7. Olvassza meg a csokoládét vízgőz felett (hőálló tál egy lábas gyengén forró vize fölött), vagy mikrohullámú sütőben 30 másodperces adagokban, közben megkeverve.
8. Mártsa mindegyik rúd felét a csokoládéba, hagyja lecsöpögni a felesleget, és tegye sütőpapírra. Azonnal szórja meg a fenyőmaggal.
9. Hagyja a csokoládét megkötni 1 órát hűvös helyen.

Tárolás: zárt dobozban, sütőpapírral elválasztott rétegekben akár 2 hétig, hűvös helyen. Változat: használjon fehér csokoládét és színes karácsonyi cukorszórást. Gyakori hiba: a fenyőmagot pirítani, és otthagyni a tűzhelyet; másodpercek alatt megégnek.

Portugál és világ hagyományai

Portugáliában a karácsonynak méz, ánizs, fahéj és olívaolaj illata van. Ez a fejezet a *broas*-szal (kis fűszeres sütemények), az olívaolajos kekszekkel és a *raivas*-szal (csavart fahéjas kekszek) kezdődik, majd továbbutazik Németország, Belgium, Olaszország és más országok karácsonyi kekszeihez.

Portugál hagyományok

Portugál mézes-fűszeres keksz (*broas de mel*)

Kb. 25 db *broa* · Előkészítés: 30 perc + 30 perc pihentetés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 15–18 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

A mézzel, olívaolajjal és fűszerekkel készült sötét broas a portugál karácsonyi asztalok legrégebbi édességei közé tartozik. Kívül keményebbek, belül puhák, és napról napra jobbak lesznek.

HOZZÁVALÓK

- 200 g méz
- 150 g puha sötétbarna cukor
- 100 ml olívaolaj
- 50 g sózatlan vaj
- 1 közepes tojás
- 1 narancs reszelt héja
- 500 g finomliszt (BL55)
- 1 teáskanál szódabikarbóna
- 1 teáskanál fahéj
- 1 teáskanál őrölt ánizs
- ½ teáskanál őrölt szegfűszeg
- 1 csipet só

- 50 g apróra vágott mandula vagy dió
- A megkenéshez: 1 tojássárgája 1 evőkanál vízzel felverve

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy lábasban, kis lángon melegítse a mézet, a barna cukrot, az olívaolajat és a vajat, kevergetve, amíg a vaj el nem olvad. Ne hagyja felforrni. Hagyja hűlni 10 percig.
2. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a szódabikarbónát, a fűszereket, a sót és a diófélét.
3. Adja a tojást és a narancshéjat a lábasban lévő keverékhez, és keverje el. Öntse a lisztre, és keverje el, először kanállal, majd kézzel, amíg puha tésztát nem kap, amely tapadás nélkül formázható.
4. Fedje le a tálat, és hagyja pihenni 30 percig szobahőmérsékleten (vagy egy éjszakán át a hűtőben).
5. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
6. Vegyen le 40 g-os adagokat, formázza ovális alakúra, és nyomja laposra, amíg 1,5 cm magasak nem lesznek. Tegye a tepsire 3 cm távolságra egymástól.
7. Kenje meg a felvert tojássárgájával.
8. Süsse 15-18 percig, amíg aranybarnák és kívül kemények nem lesznek. Belül puhának kell maradniuk.
9. Hagyja teljesen kihűlni a hűtőrácson.

Tárolás: zárt dobozban akár 3 hétig. A második naptól puhábbak és ízletesebbek lesznek. Változat: adjon 50 g apróra vágott vegyes kandírozott héjat a tésztához. Gyakori hiba: a túl vastag *broas* belül nyers marad; tartsa be az 1,5 cm magasságot.

Portugál édesburgonyás-mandulás keksz (*broas castelares*)

Kb. 30 db *broa* · Előkészítés: 1 óra + hűlés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 20–25 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Édesburgonyából, mandulából, fahéjból és narancsból készült aranyszínű broas, a portugál szenteste jellegzetes édessége. Belül nedvesek és puhák, az ízük egy kicsit a gesztenyére emlékeztet.

HOZZÁVALÓK

- 500 g édesburgonya (megfőzve és megpucolva mérve; nyersen kb. 700 g)
- 250 g kristálycukor (finomszemű)
- 100 g sózatlan vaj
- 1 közepes tojás
- 1 narancs reszelt héja
- 1 teáskanál fahéj
- 150 g darált mandula
- 250 g finomliszt (BL55), plusz egy kevés a kézhez
- A megkenéshez: 1 tojássárgája 1 evőkanál vízzel felverve

ELKÉSZÍTÉS

1. Mossa meg az édesburgonyát, és főzze egészben, héjában, forrásban lévő vízben 30-40 percig, amíg egy villa ellenállás nélkül bele nem megy. Csepegtesse le,

hámozza meg, és törje simára. Mérjen ki belőle 500 g-ot.

2. Egy lábasban keverje össze a pürét, a cukrot és a vajat. Főzze kis lángon 5-8 percig, folyamatosan kevergetve fakanállal, amíg a keverék be nem sűrűsödik, és el nem kezd válni a lábas aljától.
3. Tegye át egy nagy tálba, és hagyja teljesen kihűlni (legalább 1 órát).
4. Adja hozzá a tojást, a narancshéjat, a fahéjat és a mandulát, és jól keverje el. Adja hozzá a lisztet kevesenként, amíg puha tésztát nem kap, amely lisztezett kézzel formázható.
5. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
6. Lisztezett kézzel formázzon 40 g-os adagokat ovális alakúra, és tegye őket a tepsire 3 cm távolságra egymástól.
7. Kenje meg a felvert tojássárgájával.
8. Süsse 20-25 percig, amíg a tetejük szépen aranyszínű, és tapintásra kemény nem lesz.
9. Hagyja hűlni a hűtőrácson.

Tárolás: mivel nedvesek, kevésbé állnak el, mint a többi keksz: zárt dobozban, hűvös helyen akár 1 hétig. Jól fagyaszthatók akár 2

hónapig. Gyakori hiba: a lisztet a még meleg püréhez adni; a tészta ragacsos lesz, túl sok lisztet kíván, és a *broas* nehéz lesz.

Portugál olívaolajos ánizsos keksz (*biscoitos de azeite*)

Kb. 40 db · Előkészítés: 40 perc · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 15–18 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás

Gyűrű vagy „S” alakúra formázott száraz kekszek olívaolajjal, ánizzsal és citrommal ízesítve, ahogy Portugália sok vidéki otthonában készítik. Nem tartalmaznak vajat vagy tejet.

HOZZÁVALÓK

- 2 közepes tojás
- 200 g kristálycukor (finomszemű)
- 150 ml olívaolaj
- 1 citrom reszelt héja
- 1 evőkanál ánizs
- 1 csipet só
- 500 g finomliszt (BL55)
- 2 teáskanál sütőpor
- 2-4 evőkanál víz, szükség esetén

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
2. Egy nagy tálban verje habosra a tojást a cukorral 2 percig. Adja hozzá az olívaolajat, a citromhéjat, az

ánizst és a sót, és jól keverje el.

3. Keverje össze a lisztet a sütőporral, és kevesenként adja hozzá, kézzel gyúrva, amíg puha, nem tapadó tésztát nem kap. Ha száraz és morzsálódik, adjon hozzá vizet, kanalanként.
4. Vegyen le 20 g-os adagokat. Mindegyiket sodorja 12 cm hosszú és 1 cm vastag kötéllé, és formázza gyűrűvé (a végeit összeillesztve) vagy „S” alakúra.
5. Tegye a tepsire 2 cm távolságra egymástól.
6. Süsse 15-18 percig, amíg az alja aranysárga nem lesz. A tetejük világos marad.
7. Hagyja hűlni a hűtőrácson: ropogósak lesznek.

Tárolás: zárt dobozban akár 4 hétig. Változat: az ánizs helyett használjon 1 teáskanál fahéjat és narancshéjat. Gyakori hiba: a túl vastag kötelek belül puhák maradnak, és a dobozban megpuhulnak.



Portugál olívaolajos ánizsos keksz

Fotó: Maria Kovalets / Unsplash

Portugál fahéjas csavarok (*raivas de canela*)

Kb. 35 db *raiva* · Előkészítés: 40 perc + 30 perc hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 12–15 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Fahéjas kekszek csavart, mind különböző formákkal: azt mondják, a nevük a „mérges” kinézetükből ered (a raiva jelentése „düh”). Nincs két egyforma, és éppen ez a báj.

HOZZÁVALÓK

- 60 g sózatlan vaj, puha
- 200 g kristálycukor (finomszemű)
- 2 közepes tojás
- 2 teáskanál fahéj
- 1 csipet só
- 250 g finomliszt (BL55), plusz egy kevés a kézhez

ELKÉSZÍTÉS

1. Verje habosra a vajat a cukorral 1 percig. Adja hozzá a tojásokat egyenként, mindegyik után jól elkeverve.
2. Adja hozzá a fahéjat és a sót. Adja hozzá a lisztet, és keverje kemény, kissé ragacsos tésztává. Fedje le, és hűtse a hűtőben 30 percig.
3. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
4. Lisztezett kézzel vegyen le 15 g-os adagokat. Mindegyiket sodorja kb. 20 cm hosszú és 5 mm vastag

vékony kötéllé.

5. Engedje a köteleket a tepsire hurkokban és csavarokban, szabadon, kb. 6 cm széles kis gubancot formálva.
6. Süsse 12-15 percig, amíg aranysárgák és tapintásra szárazak nem lesznek.
7. Hagyja hűlni a hűtőrácson.

Tárolás: zárt dobozban akár 4 hétig. Változat: sütés előtt szórja meg egy kevés fahéjas cukorral. Gyakori hiba: a vastag kötelekből belül puha *raivas* lesz; vékonynak és ropogósnak kell lenniük.

Mézes mandulás Lebkuchen (Németország)

Kb. 20 db · Előkészítés: 30 perc + 1 óra hűtés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–12 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Puha kekszek mézből, fűszerekből, mandulából és kandírozott narancshéjból, csokoládéval bevonva. Minden német karácsonyi vásáron árulják.

HOZZÁVALÓK

- 100 g méz
- 75 g puha sötétbarna cukor
- 50 g sózatlan vaj
- 1 közepes tojás
- 200 g finomliszt (BL55)
- 100 g darált mandula
- 1 evőkanál cukrozatlan kakaópor
- ½ teáskanál szódabikarbóna
- 1 teáskanál fahéj
- ½ teáskanál őrölt gyömbér
- ¼ teáskanál őrölt szegfűszeg
- ¼ teáskanál szerecsendió

- 50 g kandírozott narancshéj (vagy vegyes kandírozott héj), apróra vágva
- A bevonathoz: 100 g főzőcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy lábasban, kis lángon olvassza meg a mézet, a barna cukrot és a vajat, kevergetve. Hagyja hűlni 15 percig, és adja hozzá a tojást.
2. Egy tálban keverje össze a lisztet, a mandulát, a kakaót, a szódabikarbónát és a fűszereket. Adja hozzá a lábasból a keveréket és a narancshéjat, és keverje ragacsos tésztává.
3. Fedje le, és hűtse a hűtőben 1 órán át.
4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Nedves kézzel formázzon 30 g-os golyókat, és nyomja laposra, amíg 1 cm magasak nem lesznek. Tegye a tepsire 4 cm távolságra egymástól.
6. Süsse 10-12 percig, amíg a szélük kemény, a közepük pedig puha nem lesz.
7. Hagyja teljesen kihűlni a hűtőrácson.
8. Olvassza meg a csokoládét, és egy teáskanállal vonja be mindegyik keksz tetejét, a kanál hátával elsimítva. Hagyja megkötni 1 órát.

Tárolás: zárt dobozban akár 3 hétig. 2-3 nap után puhábbak és ízletesebbek lesznek. Változat: csokoládé helyett vonja be őket 80 g porcukorból és 1 evőkanál citromlé keverékéből készült mázzal. Gyakori hiba: keményre sütni; a Lebkuchennek puhának kell maradnia.

Fűszeres speculoos (Belgium és Hollandia)

Kb. 40 db · Előkészítés: 30 perc + hűtés egy éjszakán át · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–12 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tej

Vékony, ropogós kekszek barna cukorból és fahéjból, mély karamellás ízzel. Nagyon jól mennek a kávéhoz.

HOZZÁVALÓK

- 125 g sózatlan vaj, puha
- 150 g puha sötétbarna cukor
- 2 evőkanál tej
- 250 g finomliszt (BL55)
- ½ teáskanál sütőpor
- 2 teáskanál fahéj
- ½ teáskanál szerecsendió
- ¼ teáskanál őrölt szegfűszeg
- ¼ teáskanál őrölt gyömbér
- 1 csipet só
- A díszítéshez (nem kötelező): szeletelt mandula

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje habosra a vajat a barna cukorral 2 percig. Adja hozzá a tejet, és keverje el.
2. Adja hozzá a lisztet, a sütőport, a fűszereket és a sót, és gyúrja sima tésztává.

3. Csomagolja ételfóliába, és hűtse a hűtőben egy éjszakán át: a fűszerek így gazdagabb ízt kapnak.
4. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
5. Nyújtsa ki a tésztát két sütőpapír között, 3 mm vastagra. Szaggasson 6 × 4 cm-es téglalapokat vagy más formákat. Ha szeretné, nyomjon 2-3 szeletelt mandulát mindegyik kekszbe.
6. Süsse 10-12 percig, amíg a szélük sötét aranysárga nem lesz.
7. Hagyja hűlni a hűtőrácson: ropogósak lesznek.

Tárolás: jól záródó dobozban akár 4 hétig. Változat: dombornyomott mintához nyomjon kekszbélyegzőt vagy egy mintás pohár alját a tésztába szaggatás előtt. Ha mandulát használ, írja a címkére: „diófélék”. Gyakori hiba: a vastag tésztából puha kekszek lesznek, amelyek nem roppannak.

Diós hógolyók

Kb. 40 golyó · Előkészítés: 30 perc · Sütő: 175 °C (légkeveréses 155 °C), 14–16 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tej, diófélék

Vajból és dióból készült kis golyók, kétszer megforgatva porcukorban. Hasonló változatok sok országban léteznek: Görögországban, Mexikóban és az Egyesült Államokban. Nem tartalmaznak tojást.

HOZZÁVALÓK

- 200 g sózatlan vaj, puha
- 50 g porcukor, plusz 100 g a megforgatáshoz
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 1 csipet só
- 250 g finomliszt (BL55)
- 120 g dió, nagyon apróra vágva

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses 155 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
2. Keverje habosra a vajat az 50 g porcukorral, a vaníliával és a sóval 2 percig.
3. Adja hozzá a lisztet és a diót, és keverje, amíg tészta nem lesz. Ha túl puha, hűtse a hűtőben 20 percig.
4. Formázzon 15 g-os golyókat (kb. 3 cm), és tegye a tepsire 2 cm távolságra egymástól.

5. Süsse 14-16 percig, amíg az alja világos aranysárga nem lesz. A tetejük világos marad.
6. Hagyja 5 percig hűlni a tepsin, és a még meleg golyókat forgassa meg a 100 g porcukorban.
7. Ha kihűltek, forgassa meg őket újra porcukorban: a második réteg hófehér lesz.

Tárolás: zárt dobozban akár 3 hétig. Változat: a dió helyett használjon pirított, darált mogyorót vagy mandulát. Gyakori hiba: a sütőből kivéve azonnal cukorba forgatni; melegen szétesnek, és a cukor megolvad.



Diós hógolyók

Fotó: Skyler Ewing / Unsplash

Mandulás-narancsos florentin

Kb. 20 db florentin · Előkészítés: 30 perc + 1 óra megkötés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 8–10 perc · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tej, diófélék

Vékony, ropogós kekszek szeletelt mandulából, mézből és kandírozott gyümölcsből, az aljuk csokoládéval bevonva. Aranyszínű csipkére emlékeztetnek.

HOZZÁVALÓK

- 50 g sózatlan vaj
- 60 g kristálycukor (finomszemű)
- 40 g méz (2 evőkanál)
- 50 ml habtejszín (30%)
- 120 g szeletelt mandula
- 40 g apróra vágott kandírozott gyümölcs (vagy szárított vörösáfonya)
- ½ narancs reszelt héja
- 15 g finomliszt (BL55) (1 púpos evőkanál)
- Az aljához: 100 g főzőcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki két tepsit sütőpapírral.
2. Egy lábasban keverje össze a vajat, a cukrot, a mézet és a tejszínt. Közepes lángon, kevergetve forralja fel, és

főzze 1 percig.

3. Kapcsolja le a tüzet, és adja hozzá a mandulát, a kandírozott gyümölcsöt, a narancshéjat és a lisztet. Jól keverje el.
4. Tegyen csapott teáskanálnyi halmokat a tepsire, 8 cm távolságra egymástól: nagyon szétterülnek. Tepsinként legfeljebb 8-at.
5. Egy nedves kanál hátával nyomja laposra mindegyik halmot, amíg vékony nem lesz.
6. Süsse 8-10 percig, amíg karamellaranyszínű nem lesz, különösen a szélén.
7. Hagyja hűlni 2 percig. Ha tökéletesen kerek florentint szeretne, tolja befelé a széleket egy kerek szaggatóval, amíg még puhák.
8. Hagyja teljesen kihűlni a tepsin, amíg ropogós nem lesz.
9. Olvassza meg a csokoládét. Fordítsa meg a florentineket, és kenje be az alját csokoládéval. Amikor kezd megkötni, húzzon hullámokat villával. Hagyja megkötni 1 órát, csokoládés oldalával felfelé.

Figyelem: a cukor- és mézkeverék nagyon forró lesz, és megéget. Ez a recept felnőtteknek való; a gyerekek csak a csokoládé rákenésében segíthetnek, amikor a florentinek már hidegek.

Tárolás: jól záródó dobozban, hűvös, száraz helyen akár 1 hétig. Párás időben megpuhulnak. Gyakori hiba: túl korán kivenni a sütőből; a halvány florentin nem roppan. Karamellszínűnek kell lennie.

Mandulás-narancsos cantucci (Olaszország)

Kb. 35 db cantucci · Előkészítés: 25 perc + 10 perc hűlés · Sütő: 180 °C (légkeveréses 160 °C), 25 perc + 160 °C (légkeveréses 140 °C), 10–12 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, diófélék

Ropogós kekszek, amelyek kétszer kerülnek a sütőbe: először rúdként, majd szeletként. Kiválóan mártogathatók kávéba vagy egy pohár portóiba, és hetekig eltarthatók.

HOZZÁVALÓK

- 2 közepes tojás
- 150 g kristálycukor (finomszemű)
- 1 narancs reszelt héja
- 1 csipet só
- 250 g finomliszt (BL55), plusz egy kevés a kézhez
- 1 teáskanál sütőpor
- 120 g egész mandula, héjastul

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses 160 °C), és béleljen ki egy tepsit sütőpapírral.
2. Egy tálban verje fel a tojást a cukorral, a narancshéjjal és a sóval 1 percig.
3. Adja hozzá a lisztet és a sütőport, és keverje el. Adja hozzá a mandulát, és lisztezett kézzel gyúrja ragacsos tésztává.

4. Ossza kettőbe, és formázzon belőle két, kb. 25 cm hosszú és 4 cm széles rudat. Tegye őket a tepsire, egymástól jó távol.
5. Süsse 25 percig, amíg aranysárga és kemény nem lesz.
6. Vegye ki a sütőből, csökkentse a hőmérsékletet 160 °C-ra (légkeveréses 140 °C), és hagyja a rudakat hűlni 10 percig.
7. Fogazott késsel vágja a rudakat átlósan 1 cm vastag szeletekre.
8. Fektesse a szeleteket laposan a tepsire, és süsse 10-12 percig, félúton megfordítva őket, amíg szárazak és enyhén aranyszínűek nem lesznek.
9. Hagyja hűlni a hűtőrácson: hűlés közben megkeményednek.

Tárolás: zárt dobozban akár 1 hónapig. Változat: adjon hozzá 50 g apróra vágott kandírozott gyümölcsöt vagy 1 teáskanál ánizst. Gyakori hiba: a rudakat hidegen szeletelni; összetörnek. Vágja őket melegen, fűrészelő mozdulattal.



Mandulás-narancsos cantucci

Fotó: 27707 / Pixabay

Cukormáz és díszítés, lépésről lépésre

Az aprósütemények díszítése sokaknak, főleg a gyerekeknek, a kedvenc része. Nem kell művészi kéz hozzá: két fajta cukormázzal és fél tucat egyszerű technikával a sütemények gyönyörűek lesznek. A többi keksz díszítése előtt mindig díszítsen egy próbakekszet.

A díszítés előtt

- A kekszeknek **teljesen hidegnek** kell lenniük. A meleg kekszen a cukormáz megolvad és elfolyik.
- Készítsen elő mindent előre: a mázzal töltött zacskókat, koktélpálcikákat, nedves konyhai papírt a csúcsok törléséhez, és a díszeket kis tálkákban.
- A fel nem használt cukormázat mindig fedje le a felszínéhez nyomott ételfóliával. Nagyon gyorsan szárad, és kérget képez.
- Válasszon száraz napot. Nagyon párás időben a cukormáz órákig szárad.

Zacskók és csövek

- **Fagyasztózacskó:** töltse meg félig, zárja le, nyomja a cukormázat az egyik sarokba, és vágjon le egy nagyon kis csúcsot (1-2 mm). Mindig kevesebbet vágjon, mint amennyit szükségesnek gondol: később nagyobbra lehet vágni.
- **Sütőpapír tölcsér:** vágjon egy háromszöget, tekerje tölcsérré, és hajtsa befelé a tetejét. Kiváló finom vonalakhoz.
- **Habzsák 1-es vagy 2-es sima csővel:** azoknak, akik nagyon egyenletes vonalakat szeretnének.
- Használatok között állítsa a zacskót csúccsal lefelé egy pohárba, amelynek az alján nedves konyhai papír van, hogy a csúcs ne száradjon ki.

Royal icing (tojásfehérje-máz)

Kb. 30 db 7 cm-es keksz díszítéséhez · Előkészítés: 10 perc · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: tojás · Gluténmentes

A cukormáz, amely keményen és fényesen szárad. Használja körvonalakhoz, kitöltéshez, részletekhez és a mézeskalács-házikó összeragasztásához. Ugyanaz a recept ad minden állagot, több vagy kevesebb vízzel.

HOZZÁVALÓK

- 1 pasztőrözött tojásfehérje (kb. 35 g)
- 200-225 g porcukor, átszitálva
- ½ teáskanál citromlé
- Víz, cseppenként
- Gél állagú ételfesték vagy természetes színezékek (lásd lent)

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tiszta, száraz, zsírmentes tálban keverje össze a tojásfehérjét, a 200 g porcukrot és a citromlevet.
2. Verje fel elektromos mixerrel, először alacsony fokozaton, amíg a cukor el nem keveredik, majd közepes fokozaton 5-7 percig, amíg a máz fehér, fényes lesz, és a habverők felemelésekor kemény csúcsot nem képez.

3. Ha még puha, adjon hozzá még porcukrot, egyszerre egy evőkanálnyit. Ez a **kemény állag**: használja ragasztáshoz, vastag körvonalakhoz, virágokhoz vagy domború részletekhez.
4. A **körvonal állagához** adjon cseppenként vizet a máz egy részéhez, amíg a kanál felemelésekor képződő csúcs kissé meg nem hajlik, mint a fogkrém.
5. A **kitöltő állaghoz** adjon még vizet, amíg a felületen húzott vonal körülbelül 10 másodperc alatt el nem tűnik. Lassan keverje, hogy ne keletkezzenek buborékok.
6. A színezéshez ossza el a mázat tálkák között, és koktélpálcika hegyével, apránként adja hozzá a színezéket. A színek száradás közben kissé sötétebbek lesznek.

Figyelem: a royal icing nyers tojásfehérjét tartalmaz, amely nincs megfőzve. Mindig pasztőrözött tojásfehérjét használjon (dobozban árulják, a tojások mellett), különösen terhes nők, kisgyerekek, idősek és gyengült immunrendszerű emberek számára.

Tárolás: zárt dobozban, a mázhoz nyomott ételfóliával, akár 3 napig a hűtőben. Használat előtt verje fel újra. Tojásmentes alternatíva: a tojásfehérje helyett használjon 2 evőkanál (30 ml) főtt csicseriborsó konzerv levét (aquafaba), és ugyanúgy verje fel; egy kicsit lassabban

szárad. Gyakori hiba: a zsíros tál megakadályozza, hogy a máz kemény legyen.

Egyszerű cukormáz

Kb. 25 keksz bevonásához · Előkészítés: 5 perc · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: a fő allergének közül egy sem (tej, ha azt használ)

Csak porcukor és egy folyadék. Nem szárad olyan keményre, mint a royal icing, de ez a leggyorsabb, nem tartalmaz tojást, és tökéletes gyerekeknek.

HOZZÁVALÓK

- 150 g porcukor, átszitálva
- 2 evőkanál citromlé, narancslé, tej vagy víz

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a porcukrot egy tálba.
2. Adja hozzá a folyadékot fél kanálnyi adagokban, kanállal keverve, amíg sima nem lesz.
3. A kekszek felületének bevonásához olyan sűrűnek kell lennie, mint a joghurt. A zacskóval húzott vonalakhoz sűrűbbnek kell lennie, mint a fogkrém: adjon hozzá több porcukrot.
4. Kenje el a kanál hátával, mártsa a keksz tetejét a mázba, vagy használjon kis csúcsú zacskót.
5. Hagyja száradni 1-2 órát szobahőmérsékleten.

Tárolás: a mázas kekszek addig állnak el, ameddig az egyes receptek megadják, de a máz kissé ragadós marad, ha egymásra rakja őket; válassza el a rétegeket sütőpapírral. Változat: adjon hozzá ¼

teáskanál fahéjat vagy ½ citrom reszelt héját. Gyakori hiba: az összes folyadékot egyszerre hozzáadni; a máz híg lesz, és lecsöpög a kekszekről.

Csokoládébevonat mártogatáshoz

Kb. 30 kis keksz mártásához · Előkészítés: 10 perc · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: tej (a csokoládétól függően)

Egy kis vajjal megolvasztott csokoládé, amely fényes lesz, és gyorsan megköt. Használja a kekszek feléhez mártáshoz, a Lebkuchen bevonásához vagy csíkok készítéséhez.

HOZZÁVALÓK

- 150 g főzőcsokoládé (étcsokoládé, tejcsokoládé vagy fehér)
- 10 g sózatlan vaj (vagy 1 teáskanál napraforgóolaj)

ELKÉSZÍTÉS

1. Aprítsa fel a csokoládét, és tegye mikrohullámú sütőben használható tálba a vajjal.
2. Melegítse 30 másodperces adagokban, közben jól megkeverve, amíg szinte teljesen meg nem olvad. Az utolsó darabok keverés közben a hőtől megolvadnak. Vagy olvassza meg vízgőz felett (hőálló tál egy lábas gyengén forró vize fölött), úgy, hogy a víz ne forrjon, és ne érjen a tálhoz.
3. Hagyja hűlni 5 percig: a csokoládénak melegnek kell lennie, nem forrónak.
4. Mártsa a kekszeket, a felesleget a tál peremére finoman ütögetve engedje lecsöpögni, és tegye őket sütőpapírra.

5. Adja hozzá a díszeket (dió, színes cukor), amíg a csokoládé még puha.
6. Hagyja megkötni 1 órát hűvös helyen. A hűtőt csak akkor használja, ha meleg a konyha, és legfeljebb 15 percig.

Tárolás: a csokoládés kekszeket dobozban, hűvös helyen, sütőpapírral elválasztott rétegekben tartsa. Gyakori hiba: egy csepp víz a csokoládéban sűrűvé és szemcséssé teszi. Használjon teljesen száraz tálakat és kanalakat. A fehér csokoládé gyorsabban odaég: 15 másodperces adagokban melegítse.



Díszítés royal icinggel: először a körvonal, aztán a kitöltés

Fotó: JillWellington / Pixabay

Természetes színek

A szupermarketben kapható gél állagú ételfestékek nagyon kevés anyaggal erős színeket adnak. Ha inkább természetes színeket szeretne, ezek jól működnek. Lágyabb árnyalatokat adnak, és egy kis ízt is hozhatnak, ezért csak kis mennyiséget használjon:

Szín	Mit használjon	Mennyit (100 g mázhoz)
Rózsaszíntől pirosig	Nyers vagy főtt cékla leve	½-1 teáskanál (vegyen ki ugyanannyi vizet)
Sárga	Kurkuma	1 kis csipet
Narancssárga	Kurkuma + céklalé	1 csipet + néhány csepp
Zöld	Zöld tea por (matcha)	¼ teáskanál
Barna	Cukrozatlan kakaópor	1-2 teáskanál (adjon hozzá néhány csepp vizet)
Aranybézs	Fahéj	¼ teáskanál

Egyszerű technikák

1. Körvonal és kitöltés

1. A körvonal állagú mázzal húzzon egy vonalat a keksz szélétől 2 mm-re. Tartsa a zacskót kissé a keksz fölött, és hagyja leesni a máz szálát, ne húzza végig.
2. Várjon 10 percet.

3. Töltse ki a belsejét kitöltő állagú mázzal, a széleknél kezdve és a közepén befejezve.
4. Koktélpálcikával simítsa a sarkokig, és pukkassza ki a buborékokat.
5. Finoman rázza meg a kekszet, hogy a felület kisimuljon.

2. Nedves a nedvesre

Közvetlenül a keksz kitöltése után, amíg a máz még nedves, készítsen másik színű pontokat. Simák lesznek, az alappal egy szintben.

- **Szívek:** készítsen egy sor pontot, és húzzon végig egy koktélpálcikát mindegyik közepén, egy mozdulattal.
- **Márványozás:** készítsen másik színű csíkokat, és húzzon át rajtuk koktélpálcikát cikkcakkban, ellenkező irányban.
- **Karácsonyi pulóver:** fehér és piros csíkok zöld alapon, koktélpálcikával meghúzva, kötött mintát adnak.

3. Domború részletek

Miután a kitöltés 1 órán át száradt, húzzon a tetejére körvonal állagú mázzal: pontokat, hópelyheket, masnikat, gombokat, arcokat a mézeskalács-emberkékre. A részletek kiemelkednek.

4. Cukor és díszek

Szórjon kristálycukrot, színes cukrot vagy cukorgyöngyöket a mázra, amíg még nedves. Várjon 5 percet, és a felesleget rázza le egy papírlapra, hogy újra felhasználhassa.

5. Díszítés gyerekekkel

- Használjon egyszerű cukormázat, amely nem tartalmaz tojást.
- Adjon minden gyereknek egy kis zacskót, amelynek a csúcsát már levágta, és egy tálka díszt.
- Takarja le az asztalt sütőpapírral vagy csomagolópapírral.
- Válasszon nagy, egyszerű formájú kekszeket: köröket, csillagokat, fenyőfákat.

Száradás

- A royal icingnek **6-8 órára** (vagy egy éjszakára) van szüksége a teljes száradáshoz. Az egyszerű cukormáz 1-2 órát igényel.
- Hagyja száradni szobahőmérsékleten, száraz helyen, letakarás nélkül.
- Ne tegye a mázas kekszeket a hűtőbe: a nedvesség ragadóssá teszi a mázat, és a színek összefolynak.

- Hogy megtudja, megszáradt-e, finoman érintse meg az egyik sarkát: nem szabad engednie vagy ragadnia.

Gyakori hibák és javításuk

Probléma	Miért	Hogyan javítsa
A máz lefolyik az oldalán	Túl híg	Adjon hozzá porcukrot, egyszerre egy kanálnyit
A zacskó eltömődik	Cukorcsomók vagy kiszáradt csúcs	Mindig szitálja át a cukrot, és a zacskót a csúcsával nedves papíron tárolja
Buborékok a felületen	Víz hozzáadása után erősen felvert máz	Lassan keverje, és a kitöltés után azonnal pukkassza ki a buborékokat koktélpálcikával
A színek összefolynak	Az első szín még nedves volt, vagy páratartalom volt	Várjon 1 órát a szomszédos színek között, és száraz helyen szárítsa
A máz nem szárad meg	Párás nap vagy túl híg máz	Hagyja tovább száradni, ablak közelében vagy enyhe radiátor mellett (nem a tetején)
Sötét foltok a mázban	A keksz vaja átjött a mázba	Csak teljesen kihűlt, jól megsütött kekszeket díszítsen
Remegő vonalak	A zacskó túl közel van a kekszhez	Emelje fel a zacskót 1 cm-rel, és hagyja a szálat leesni, irányítva

Ajándékba adható keksz és sütési terv

Egy doboz házi aprósütemény olyan ajándék, amelyre az emberek sokáig emlékeznek. Ebben a fejezetben ötleteket talál a csomagoláshoz, egy táblázatot arról, mennyi ideig áll el az egyes keksz, egy ajándékba adható befőttesüveges keveréket, és egy tervet a decemberi sütés megszervezéséhez.

A csomagolás aranyszabályai

1. **Teljesen kihűlt keksz.** Ha még melegen csomagolja, gőz keletkezik, és megpuhulnak.
2. **Teljesen megszáradt máz.** A royal icingnek 8 óra kell, az egyszerű cukormáznak 2 óra.
3. **Egy fajta csomagonként, vagy tartsa őket külön.** A ropogós és a puha kekszet ne tegye egymás mellé: a ropogósak megpuhulnak. A fűszeres kekszek átadják az illatukat a többinek.
4. **A legnehezebbek alulra.** A *broas* és az olívaolajos kekszek alulra, a vékony és díszített kekszek felülre.
5. **Sütőpapír a rétegek között,** különösen a mázas vagy csokoládés kekszeknél.

6. **A krémes vagy ganache-zsal töltött kekszek nem megőrzésre szánt ajándékok:** néhány napon belül el kell fogyasztani őket, és a hűtőben kell tartani. Szóljon erről annak, aki kapja.

Csomagolási ötletek

- **Fedeles befőttesüvegek.** Kiválóak kis, kemény kekszekhez (hógolyók, *raivas*, cantucci, kiflik). Tegyen a fedélre egy négyzet alakú textildarabot, és kösse át zsineggel.
- **Fémdobozok.** A legjobbak a keksz frissen tartására. Őrizze meg az év közben vásárolt kekszesdobozokat, és béleljen ki őket sütőpapírral.
- **Kartondobozok** sütőpapírral vagy papír kapszlikkal kibélelve, mindegyikben egy-egy keksz. Jók a díszített kekszekhez, amelyeket nem lehet egymásra rakni.
- **Celofán zacskók** szalaggal lezárva. Jók 3-5 kekszhez, kollégáknak, tanároknak vagy szomszédoknak. Zárja le jól, hogy ne jusson be levegő.
- **Egymásra rakott csillagfenyők** (5. fejezet) kartontányéron, celofánba csomagolva, a tetején szalaggal átkötve.
- **Akasztható kekszek:** a vitrázs kekszek és a vékony fűszeres kekszek zsinegen egy másik ajándék csomagolására

köthetők.

A címke

Egy szép címke az ajándék része, és ami még fontosabb, védi azt, aki kapja. Mindig írja rá:

- a keksz nevét;
- az elkészítés dátumát;
- a „minőségét megőrzi…” időpontot (lásd az alábbi táblázatot);
- az allergéneket: **glutén, tojás, tej, diófélék** (mandula, dió, fenyőmag, mogyoró), a recepttől függően;
- a tárolás módját: „zárt dobozban, hűvös helyen” vagy „tartsa hűtőben”.

> **Tipp:** ha allergiás embernek ajándékoz, először azokat a kekszeket süsse meg, jól elmosott eszközökkel, és külön csomagolja őket.

Meddig állnak el

Keksz	Zárt dobozban	Fagyasztva (máz nélkül)
Olívaolajos keksz, *raivas*, cantucci, speculoos, vékony fűszeres keksz	4 hét	3 hónap

Keksz	Zárt dobozban	Fagyasztva (máz nélkül)
Mandulás kifli, hógolyók, fahéjcsillagok, mézes *broas*, Lebkuchen, az első mézeskalács	3 hét	3 hónap
Vajas keksz, habzsákos vajas keksz, spirálok, mézes-narancsos keksz, csokoládés-fenyőmagos rudak	2 hét	3 hónap
Royal icinges csillagok, díszített mézeskalács	2 hét (a máz megszáradása után)	Ne fagyassza
Citromos szeletelhető keksz mázzal	10 nap	Máz nélkül fagyassza
Fahéjas cukros, zabpelyhes-vörösáfonyás, kókuszcsókok, fűszeres repedezett keksz, gyömbéres csokoládés, fügelekváros, vitrázs, florentin, csillagfenyők	1 hét	2 hónap (vitrázs és florentin: ne fagyassza)
Csokoládédarabos keksz	5 nap	2 hónap
Édesburgonyás *broas* (*broas castelares*)	1 hét, hűvös helyen	2 hónap
Megtöltött linzer keksz	3-4 nap (töltetlenül: 2 hét)	Csak a töltetlen kekszet fagyassza
Csokoládés szendvicskeksz krémmel	5 nap, hűtőben	Ne fagyassza

A kiolvasztáshoz hagyja a kekszeket a zárt dobozban szobahőmérsékleten 1-2 órát. Ha ropogósabbra szeretné, tegye

őket 3 percre a sütőbe 160 °C-on (légkeveréses 140 °C), és hagyja kihűlni.

Befőttesüveges keverék kakaós és fehér csokoládés kekszhez

1 db 1 literes üveg, kb. 20 keksz · Az üveg elkészítése: 15 perc · Sütő (a megajándékozottnak): 180 °C (légkeveréses 160 °C), 10–12 perc · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

A száraz hozzávalók rétegekben, egy szép üvegben, az útmutatóval a címkén. A megajándékozottnak már csak vajat és tojást kell hozzáadnia, és bármikor friss, házi kekszet süthet.

HOZZÁVALÓK (AZ ÜVEGHEZ)

- 180 g finomliszt (BL55)
- 30 g cukrozatlan kakaópor
- ½ teáskanál szódabikarbóna
- ¼ teáskanál só
- 100 g puha világosbarna cukor
- 80 g kristálycukor (finomszemű)
- 120 g fehér főzőcsokoládé, apróra vágva
- A megajándékozottnak: 125 g sózatlan vaj, megolvasztva és langyosra hűtve, és 1 közepes tojás

ELKÉSZÍTÉS

1. Mosson el és alaposan szárítson meg egy 1 literes, fedeles üveget.
2. Egy tálban keverje össze a lisztet, a kakaót, a szódabikarbónát és a sót.

3. Papírtölcsér segítségével töltse az üvegbe a lisztes keverék felét, és kanál hátával nyomja le.
4. Tegye rá a barna cukor rétegét, jól lenyomva, majd a kristálycukorét.
5. Adja hozzá a lisztes keverék maradékát, és nyomja le. Fejezze be a fehér csokoládéval, egészen a tetejéig. Zárja le jól.
6. Írja meg a címkét: „Öntse az üveg tartalmát egy nagy tálba, és keverje el. Adjon hozzá 125 g olvasztott, langyos vajat és 1 tojást, és keverje, amíg tészta nem lesz. Hűtse a hűtőben 30 percig. Formázzon 30 g-os golyókat, és tegye őket sütőpapírral bélelt tepsire, 5 cm távolságra egymástól. Süsse 180 °C-on (légkeveréses 160 °C) 10-12 percig, amíg a szélük kemény nem lesz. Hagyja 10 percig a tepsin.” Írja rá a dátumot és az allergéneket: glutén, tojás és tej.

Tárolás: a lezárt üveg 1 hónapig áll el hűvös, száraz helyen (ellenőrizze a csokoládé és a liszt dátumát). A megsütött kekszek 5 napig állnak el dobozban. Változat: a fehér csokoládé helyett használjon 80 g étcsokoládét és 40 g szárított vörösáfonyát. Gyakori hiba: a rétegeket nem lenyomni; összekeverednek, és az üvegbe nem fér be minden.



Ajándékba adható keksz üvegekben és kis, szalaggal átkötött zacskókban

Fotó: Lee Milo / Unsplash

Decemberi sütési terv

A titok, hogy tele dobozokkal és stressz nélkül érkezzen meg a karácsonyra: kezdje azokkal a kekszekkel, amelyek a legtovább eltarthatók, és hagyja a legkényesebbeket a végére. Kövesse ezt a tervet betűre, vagy igazítsa a naptárához.

Mikor	Mit csináljon	Miért
November vége	Ellenőrizze az eszközeit, vegyen friss fűszereket, üvegeket, dobozokat, szalagokat és címkéket. Készítsen listát azokról, akiknek ajándékozni fog.	Elkerüli a kapkodást és az utolsó pillanatos vásárlást

Mikor	Mit csináljon	Miért
December 1–7.	Olívaolajos keksz, *raivas*, cantucci, speculoos, vékony fűszeres keksz	4 hétig eltarthatók
December 8–12.	Mandulás kifli, hógolyók, fahéjcsillagok, mézes *broas*, Lebkuchen	3 hétig eltarthatók, és napról napra jobbak
December 13–15.	Az első mézeskalács, vajas keksz, spirálok. Fagyassza le a tésztarudakat (citromos, spirálok) későbbre.	2-3 hétig eltarthatók; a rudak szeletelésre készen várnak
December 16–18.	Royal icinges csillagok és díszített mézeskalács. Süsse meg a mézeskalács-házikó darabjait.	A mázat egy éjszakát kell szárítani
December 19–20.	Állítsa össze és díszítse a mézeskalács-házikót. Habzsákos vajas keksz, csillagfenyők, csokoládés rudak. Készítse el az üveges keverékeket.	Az utolsó héten készek lesznek az ajándékozásra
December 21–22.	Fahéjas cukros, zabpelyhes-vörösáfonyás, kókuszcsókok, fügelekváros, vitrázs, florentin. Süsse meg a linzer kekszeket (töltetlenül).	Kb. 1 hétig eltarthatók: újévig frissek maradnak
December 23.	Édesburgonyás *broas*, csokoládédarabos keksz, citromos szeletelhető keksz (fagyasztóból szeletelve). Töltse meg a linzer és a csokoládés szendvicskekszeket.	A legnedvesebbek és a töltöttek, a lehető legkésőbb elkészítve
December 24. (szenteste)	Állítsa össze a szentesti asztalra szánt dobozokat, és vigye el az utolsó ajándékokat.	A család napja, nem a sütőé

Egy jól megszervezett sütési délután

1. Előző nap készítsen két-három tésztát, és hagyja őket a hűtőben, jól becsomagolva, ráírva a nevüket.
2. A sütés napján azzal a tésztával kezdje, amelyik a legalacsonyabb sütőhőmérsékleten sül, és fokozatosan haladjon felfelé: a sütő gyorsabban felmelegszik, mint ahogy lehűl.
3. Amíg az egyik tepsi sül, készítse elő a következőt sütőpapíron a munkalapon.
4. Hűtse az egyes kekszfajtákat külön hűtőrácson, és amint kihűltek, tárolja őket címkével.
5. A díszítést hagyja egy másik napra: a már megsütött kekszekkel a díszítés sokkal nyugodtabb.

> Adjon ez a könyv sok édes délutánt, és sok megosztható doboz kekszet. Boldog karácsonyt!