



Pavel Klein

VÁNOČNÍ KUCHAŘKA

tradiční i nevšední recepty



Michal

OBSAH

Obsah	2
Rady a tipy	3
Cukroví.....	5
Moučníky	43
Slané pečivo	55
Nápoje	61
Polévky	66
Hlavní jídla	79
Paštiky	99
Saláty	102
Nádivky	105
Rejstřík.....	107

RADY A TIPY

Které teploty pečení se hodí pro různé druhy pečiva

100 °C (sušení)

nižší bílkové pečivo (laskonky), které se po upečení plní krémem či šlehačkou

130 – 150 °C (pečení při nízké teplotě, spíše sušení)

sněhové pečivo s ořechy, placičky a hromádky, marokánky

160 – 170 °C (pečení při nižší střední teplotě)

šlehaná (třená) tuková těsta a dorty ve vyšší vrstvě

170 – 190 °C (pečení při střední teplotě)

pečivo kypřené kypřicím práškem, pečivo s medem, perník ve vyšší vrstvě

190 – 210 °C (pečení při vyšší střední teplotě)

drobné vánoční cukroví, tvarované kynuté pečivo, koláče pečené ve formách, štolky, vánočky

210 – 225 °C (pečení při vyšší teplotě)

piškotové rolády, pečivo z listového těsta, drobné pečivo s vyšším obsahem tuku

225 – 250 °C (pečení při vyšší teplotě)

listové těsto v různých variantách, pečivo z pálené hmoty (odpalované těsto), záviny

250 – 300 °C (vysoká teplota)

rychlé a prudké zapečení sněhových hmot na předpečeném moučníku

Míry a váhy

Běžné míry:

- 1 lžíce – 10 ml*
- 1 lžička – 5 ml*
- 1 odlička na rum – 20 ml*
- 1 sklenice na vodu – 200 ml*
- 1 sklenička na bílé víno – 150 ml*
- 1 malý šálek – 150 ml*
- 1 hrnek – 250 ml*

Není lžička jako lžička:

- Lžička másla – 4 g*
- Lžička mléka – 5 g*
- Lžička mouky – 3 g*
- Lžíce másla – 10 g*
- Lžíce mléka – 15 g*
- Lžíce mouky – 8 g*
- 1 hrnek – 250 ml*

Průměrné hmotnosti

- 1 brambora – 150 g*
- 1 cibule – 50 g*
- 1 hlávka zelí – 1000 g*
- 1 mrkev – 100 g*
- 1 paprika – 200 g*
- 1 rajče – 65 g*
- 1 jablko – 125 g*
- 1 kuřecí stehno*
- 1 vepřový řízek – 125 g*
- 1 hovězí steak – 180 g*

CUKROVÍ

Linecké cukroví

400 g hladké mouky

250 g másla

150 g cukru moučky

1 vejce

2 žloutky

vanilkový cukr

citronová kůra

marmeláda (zavařenina)

Smícháme přesetou mouku s cukrem, vanilkovým cukrem, citronovou kůrou, měkkým máslem a vajíčky. Zpracujeme ve vláčné těsto, které necháme několik hodin odpočinout v lednici, nejlépe ho zabalíme do potravinářské fólie.

Těsto pak vyválíme a vykrajujeme z něj různé tvary.

Pečeme několik minut ve vyhřáté troubě na 180°C.

Až bude linecké cukroví studené, tak ho slepujeme marmeládou. Linecké cukroví můžeme pocukrovat nebo ozdobit čokoládou.

Vanilkové rohlíčky

280 g hladké mouky

80 g moučkového cukru

200 g rostlinného tuku

100 g mletých ořechů

2 žloutky

směs moučkového a vanilkového cukru

Z mouky, tuku, mletých ořechů, žloutků a cukru vypracujeme těsto, které necháme na chladném místě asi 15 minut odpočinout.

Potom ho rozdělíme na čtyři části, na pomoučeném vále vyválíme válečky, nakrájíme na menší kousky a vytvarujeme úhledné rohlíčky, které poklademe na suchý plech a pomalu pečeme. Teplé pečivo obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Perníčky medové

500 g hladké mouky

80 g másla

200 g moučkového cukru

170 g medu

kávová lžička perníkového koření

2 vejce

lžička jedlé sody

vejce na potření

Poleva na zdobení: 1 bílek, 150 g cukru moučky, pár kapek citrónové šťávy

Smícháme mouku s cukrem, perníkovým kořením a sodou, měkkým máslem, medem a vejci. Dobře propracujeme těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a dáme do lednice na noc odpočinout. Část těsta můžeme obarvit kakaem.

Na druhý den ho vyválíme. Vykrajujeme různé tvary, které pečeme v předehřáté troubě na 150°C dozlatova. Upečené horké perníčky potřeme lehce vodou nebo rozšlehaným vajíčkem.

Studené vánoční perníčky ozdobíme polevou na zdobení podle naší fantazie.

Bílkovou polevu připravíme tak: bílek utřeme s nejlépe dvakrát prosátým cukrem, který k němu postupně přidáváme a s citronovou šťávou. Poleva by neměla být ani příliš hustá, ani příliš řídká.

Perníčky

250 g hladké mouky
mouka na podsypávání
170 g rostlinného tuku
30 g medu
50 g moučkového cukru
1 větší žloutek
kůra ze 1/4 citronu (sušená)
2 lžičky jedlé sody
1/4 balíčku vanilkového cukru
1/2 balíčku skořicového cukru
2 lžičky perníkového koření

Všechny suroviny (máslu změkklé), dobře zpracujeme a dáme nejméně na jednu hodinu do lednice. Odpočinuté a ztuhlé těsto vyválíme asi na 3-4 mm, vykrajujeme tvary, které pokládáme na plech s pečicím papírem.

Pečeme na 180 stupňů asi 5 – 7 minut.

Rumové kuličky

400 g dětských piškotů
120 g másla
200 g moučkového cukru
100 g ořechů
50 g kaka
80 ml rumu
trošku šťávy
kokos na obalení

Piškoty rozdrtíme nebo umeleme. Polijeme je rumem a dvěma lžícemi libovolné šťávy. Mezitím utřeme cukr s máslem a kakaem. K tomu pak přidáme mleté ořechy. Těsto smícháme s piškoty a necháme chvíli odstát. Tvoříme kuličky, které obalíme například v kokosu a uchovááme je v chladu.

Rumové věnečky

250 g polohrubé mouky
140 g rostlinného tuku
50 g mletých ořechů
1 lžička moučkového cukru
10 g droždí
5 lžic vlažné smetany (mléka)
špetka soli
rum na namáčení
směs moučkového a vanilkového cukru

Do mouky s cukrem a mletými ořechy přidáme rozdrobený tuk, sůl, droždí rozmíchané s mlékem a moučkovým cukrem a vypracujeme těsto. Potom z něj uděláme váleček, který nakrájíme na kousky velké jako ořech. Vyválíme je na tenké válečky, stočíme do tvarů věnečků a uložíme na slabě vymazaný plech, kde je necháme uležet na mírně teplém místě asi hodinu. Potom upečeme v předehřáté troubě. Upečené věnečky namáčíme vrchní stranou v rumu (můžeme ho smíchat s trochou vody) a obalíme směsí moučkového a vanilkového cukru.

Vosí hnízda

160 g mletých piškotů
80 g másla
160 g moučkového cukru
50 g mletých ořechů
10 g kakaa
20 ml mléka
10 ml rumu
Krém: 150 g moučkového cukru, 150 g másla, 1 žloutek, 20 ml rumu
balíček piškotů
cukr nebo mouka na vysypání formiček

Smícháme rozemleté piškoty s oříšky, pak přidáme ostatní přísady a uděláme tuhé těsto. Připravíme si krém z daných surovin. Malou kuličku těsta vtlačíme do cukrem nebo moukou vysypané formičky na vosí hnízda, vařečkou uděláme otvor, který plníme krémem. Přitiskneme piškot a vosí hnízdo vyklopíme. Můžeme je polít (potřít) čokoládovou polevou a pak třeba i obalit v kokosu. Cukroví schováme do chladna a necháme jej uležet.

Ořechové rohlíčky

500 g moučkového cukru

200 g hladké mouky

250 g mletých ořechů

250 g rostlinného tuku

1 lžíce vody

Z mouky, moučkového cukru, nastrouhaného tuku, mletých ořechů a vody zpracujeme těsto a necháme ho v chladnu nejméně hodinu odpočinout. Potom z něj odkrajujeme malé kousky, které vmáčkne do suchých formiček ve tvaru rohlíčků (nedáváme plné formičky, protože během pečení se objem těsta zvětší). Pečeme v mírně vyhřáté troubě. Pečivo z formiček vyklopíme ještě teplé. Konce upečených a vychladlých rohlíčků můžeme namáčet v čokoládové polevě.

Kokosové rohlíčky

300 g hladké mouky

120 g rostlinného tuku

100 g kokosové moučky

1 vejce

Z mouky, tuku, cukru, kokosové moučky a vejce vypracujeme těsto, které protlačíme masovým mlýnkem s nasazenou ozdobnou formičkou, a tvarujeme rohlíčky nebo věnečky. Poklademe je na

slabě vymazaný plech a v teplé troubě upečeme. Upečené pečivo posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým cukrem. Můžeme ho postříkat čokoládovou polevou nebo namočit do ní konce rohlíčků. Nejlepší je nechat pečivo asi týden uležet.

Mandlové rohlíčky

210 g hladké mouky

125 g rostlinného tuku

3 lžíce moučkového cukru

½ balíčku vanilkového cukru

75 g oloupaných nastrouhaných mandlí

směs moučkového a vanilkového cukru

Z mouky, másla mletých mandlí, moučkového cukru vypracujeme těsto. Potom ho odložíme na 2 hodiny do chladu. Odpočinuté těsto rozdělíme na dvě stejné části, na pomoučeném vále uděláme válečky, nakrájíme na menší kousky a tvarujeme úhledné rohlíčky, které na slabě vymazaném plechu pomalu upečeme. Teplé pečivo obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Kysucké rohlíčky

250 g polohrubé mouky

180 g rostlinného tuku

20 g droždí

2 lžíce smetany

½ lžičky moučkového cukru

směs moučkového, vanilkového a skořicového cukru

Do vlažné smetany dáme rozdrobené droždí, přidáme cukr a dáme vykynout. Z mouky, změkklého nebo nastrouhaného tuku a kvásku vypracujeme těsto, které necháme v chladničce chvíli ztuhnout. Potom z něj na pomoučeném vále vyválíme váleček, vytvarujeme úhledné rohlíčky a na slabě vymazaném plechu je

v mírně vyhřáté troubě upečeme. Teplé pečivo obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Čokoládové rohlíčky

300g rostlinného tuku

1 žloutek

150 g moučkového cukru

2 lžíce kaka

350 g hladké mouky

špetka soli

nasekané ořechy

Poleva: 150 g čokolády, 80 g ztuženého tuku

Z mouky, kaka, cukru, soli, nastrouhaného tuku a žloutku vypracujeme těsto, které necháme na chladném místě odpočinout. Potom z něj na pomoučeném vále vyválíme váleček, nakrájíme na menší kousky, vytvarujeme úhledné rohlíčky a na slabě vymazaném plechu v mírně vyhřáté troubě upečeme. Vychladlé pečivo namáčíme v čokoládové polevě a uprostřed zdobíme nasekanými ořechy. Příprava polevy: Ztužený tuk rozpustíme, přidáme nalámanou čokoládu a vymícháme do hladka.

Slepované věnečky

150 g vlašských nebo lískových ořechů

150 g moučkového cukru

80 g hladké mouky

1 vejce

1 žloutek

3 až 5 lžic mléka

marmeládu na slepení

čokoláda na ozdobu

Ořechy nameleme, přidáme ostatní suroviny a dobře zpracujeme. Těsto dáme hned do sáčku s ozdobným koncem a stříkáme na plech věnečky. Můžeme je mít hodně vedle sebe.

Těsto nesmí být hodně tuhé, jinak jde špatně stříkat na plech.

Peceme v předehřáté troubě na 185 stupňů asi 12 – 15 minut.

Vychladlé slepujeme marmeládou , protože cukroví jinak nezměkne, ale slepené je měkké druhý den.

Úly nepečené

Těsto:

16 dkg kulatých piškotů

5 dkg moučkového cukru

10 dkg másla

kakao podle chuti

4 až 6 lžic kondenzovaného sladkého mléka

Krém:

12 dkg másla

10 dkg moučkového cukru

max. 2 lžíce rumu

moučkový cukr na podsypávání

Piškoty na těsto rozdrtíme a zpracujeme s ostatními surovinami. Dáme do lednice ztuhnout. Krém si připravíme tak, že všechny suroviny vymícháme dohladka a dáme trochu ztuhnout.

Ze ztuhlého těsta odebereme kousek, který obalíme v cukru, vmáčkne do otvácí formičky, vymáčkne důlek, naplníme krémem a na spodek dáme piškotu. Uchováváme v lednici.

Koňakové špičky

piškoty

vaječný koňak

čokoláda na vaření na polevu

Krém:

250g másla

150g cukr moučka

30g kakaa

1/4 l mléka

1 kakaový pudink

1/4 vanilkový cukr

Z mléka a sáčku pudinku si uvaříme pudink. Za stálého míchání se nechá vychladnout. Vyšleháme si máslo, cukr, kakao a vanilkový cukr. Poté postupně vmícháme vychlazenou pudinkovou směs. Vše dobře vyšleháme. Krém si dáme na chvíli do lednice aby netekl. Pak stříkáme sáčkem na piškoty dokola a dáváme rychle do lednice. Nakonec plníme vaječným likérem a špičku zamázneme krémem. Pak namáčíme v polevě z čokolády na vaření. Špičky děláme vždy na vánoce nebo jakoukoliv slavnostní příležitost. Chlazené jsou výborné.

Třené linecké pečivo

350 g hladké mouky

300 g másla nebo rostlinného tuku

100 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

1 žloutek

marmeláda

Změklé nebo tuk vymícháme s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a žloutkem do pěny. Přimícháme mouku a pomocí zdobícího sáčku vytvarujeme na vymazaný plech různé menší tvary (věnečky, tyčinky). Dáme do chladna ztuhnout, a potom

upečeme v předehřáté troubě dozlatova. Vychladlé pečivo můžeme spojit marmeládou, postříkat čokoládovou polevou a ozdobit nasekaným kandovaným ovocem nebo nakrájenými želé bonbony.

Princesky

300 g hladké mouky

150 g moučkového cukru

1 vejce

trochu prášku do pečiva

Náplň:

0,3 l mléka

1 pudinkový prášek s vanilkovou příchutí

200 g másla

150 g moučkového cukru

2 lžice silné černé kávy

Poleva:

200 g moučkového cukru

1 lžice vroucí černé kávy

1 lžice rumu

1 lžička oleje

Z mouky smíchané s práškem do pečiva, z tuku, moučkového cukru a vejce vypracujeme těsto, které necháme v chladničce asi hodinu odležet. Na pomoučeném vále ho vyválíme a vykrajujeme formičkou oválky, které uložíme na slabě vymazaný plech a v předehřáté troubě upečeme. Vychladlé plníme náplní a poléváme kávovou polevou.

Příprava náplně: Mléko s pudinkovým práškem uvaříme na kaši a za občasného promíchání ji necháme vychladnout. Zvlášť vymícháme máslo s moučkovým cukrem, po lžičkách přidáme vychladlou kaši a nakonec vmícháme po kapkách silnou černou kávu.

Příprava polevy: Cukr zalijeme horkou černou kávou, rumem a olejem a vymícháme hustou a hladkou polevu.

Košíčky s malinovou pěnou

200 g hladké mouky

120 g rostlinného tuku

50 g moučkového cukru

1 žloutek

1 vanilkový cukr

trochu nastrouhané kůry z citronu chemicky neošetřeného

Malinová pěna:

2 bílky

50 g moučkového cukru

2 lžíce malinové marmelády

Mouku, tuk, moučkový cukr, vanilkový cukr, žloutek a nastrouhanou citronovou kůru zpracujeme na těsto, které na pomoučeném vále vyválíme natenko. Kulatou formičkou vykrajujeme kolečka, vmáčkneme je do košíčkových formiček a dáme péci do mírně vyhřáté trouby. Po upečení košíčky vyklopíme a necháme vychladnout. Před servírováním naplníme malinovou pěnou a hned podáváme.

Příprava malinové pěny: Do tuhého sněhu z bílku zašleháme cukr, přidáme marmeládu a vyšleháme pěnu

Košíčky se žloutkovou náplní

250 g hladké mouky

170 g rostlinného tuku

120 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

40 g kakaa

na špičku nože prášek do pečiva

Náplň:

210 g másla

210 g moučkového cukru

3 žloutky

rum

Mouku, moučkový cukr, vanilkový cukr, tuk, kakao a prášek do pečiva zpracujeme na těsto, které odložíme na chladné místo hodinu odpočinout. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme na tenko, kulatou formičkou vykrajujeme kolečka, vmáčkne je do vymazaných košíčkových formiček a dáme péci do mírně vyhřáté trouby. Po upečení je vyklopíme a necháme odležet. Pomocí zdobícího sáčku nastříkáme do košíčku žlutkovou náplň a odložíme na chladné místo.

Příprava náplně: Máslo vymícháme s moučkovým cukrem do pěny, po jednom přidáváme postupně čerstvé žloutky a můžeme ještě dochutit několika kapkami rumu.

Medvědí tlapy

350 g polohrubé mouky

260 g rostlinného tuku

250 g moučkového cukru

120 g mletých ořechů

50 g kakaa

trochu mleté skořice

2 tlučené hřebíčky

trochu nastrouhané kůry z citronu

směs moučkového a vanilkového cukru

Ze všech přísad zpracujeme těsto a necháme ho hodinu odpočívat na chladném místě. Potom kousky těsta vmáčkne do formiček na tlapy asi do tří čtvrtin, poklademe na plech a pečeme 10 – 15 minut. Teplé pečivo obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Medvědí Tlapky II

270 g hrubé mouky

210 g rostlinného tuku

100 g mletých ořechů

160 g moučkového cukru

2 žloutky

30 g kakaa

trochu mleté skořice

2 tlučené hřebíčky

trochu nastrouhané kůry z citronu chemicky neošetřeného

směs moučkového a vanilkového cukru

Ze všech přísad zpracujeme těsto a necháme hodinu odpočívat na chladném místě. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme, nakrájíme na kousky, které vmáčkne do vymazaných formiček na tlapky (asi do tři čtvrtin), poklademe na plech a upečeme. Upečené, ještě teplé obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Barevné tlapky

200 g hladké mouky

180 g moučkového cukru

160 g rostlinného tuku

50 g mletých ořechů

1 lžice kakaa

směs moučkového a vanilkového cukru

Do mouky přidáme cukr, změkklý nakrájený tuk a mleté ořechy. Vypracujeme těsto, které rozdělíme na dva díly. Jeden díl vymícháme s kakaem. Do vymazaných formiček vmáčkne palcem kousek tmavého těsta a kousek světlého těsta. Formičky uložíme na plech a pečeme v předehřáté troubě. Ještě teplé tlapky obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Kokosové tlapky

250 g másla nebo rostlinného tuku

250 g moučkového cukru

250 g kokosové moučky

500 g hrubé mouky

2 vejce

sůl

směs moučkového a vanilkového cukru

Z mouky, vajec, másla, cukru, kokosové moučky a špetky soli vypracujeme těsto, které na pomoučeném vále vyválíme, nakrájíme na kousky, vmáčkne do slabě vymazaných formiček, které uložíme na plech a upečeme. Teplé obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Tlapky z tatranek

4 ořechové nebo arašídové tatranky

250 g ztuženého tuku

300 g hladké mouky

100 g moučkového cukru

1 lžíce kokosové moučky

směs moučkového a vanilkového cukru

Tatranky a ztužený tuk nastroháme, přidáme mouku, cukr, kokosovou moučku a vypracujeme těsto, které necháme na chladném místě odpočinout. Potom na pomoučeném vále uděláme váleček, nakrájíme ho na menší kousky, které palcem vmáčkne do vymazaných formiček. Uložíme je na plech a v předehráté troubě pomalu pečeme dorůžova. Teplé vyklopíme a hned obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Ořechové věnečky

200 g hladké mouky
150 g mletých ořechů
250 g moučkového cukru
150 g rostlinného tuku
2 žloutky
na špičku nože prášku do pečiva

Ze všech přísad zpracujeme těsto, které necháme asi hodinu odpočinout na chladném místě. Potom ho protlačíme masovým mlýnkem s nasazenou ozdobnou formičkou a tvarujeme věnečky. Část těsta můžeme přibarvit lžičkou kakaa – máme zase jiný druh pečiva. Věnečky poklademe na slabě vymazaný plech a v teplé troubě upečeme. Upečené pečivo posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým cukrem. Nejlepší je nechat ho asi týden uležet.

Věnečky sypané ořechy

600 g polohrubé mouky
špetka soli
80 g moučkového cukru
80 rostlinného tuku
3 žloutky
0,25 l vlažného mléka
30 g droždí
3 bílky
150 g nasekaných ořechů

Mouku promícháme se solí a cukrem, přidáme tuk, žloutky a ve vlažném mléku rozmíchané droždí. Na vále zpracujeme tuhé těsto a necháme ho vykynout. Z vykynutého těsta oddělujeme malé kousky, které vyválíme na tenké válečky a stočíme do tvarů věnečků. Potom je namáčíme do tuhého sněhu ušlehaného z bílků, posypeme nasekanými ořechy, poklademe na vymazaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečené a vychladlé věnečky posypeme moučkovým cukrem.

Medovníčky

*560 g hladké mouky
280 g moučkového cukru
4 vejce
4 lžíce medu
trochu mleté skořice
trochu tlučených hřebíčků
nastrouhaná kůra z citronu
1 lžíce prášku do pečiva*

Do mouky smíchané s práškem do pečiva přimícháme cukr a koření. Přidáme vejce, ohřátý med a vypracujeme těsto, které necháme 2 – 3 hodiny odležet. Potom ho vyválíme na pomoučeném vále na tloušťku asi 5 mm a formičkami vykrajujeme různé tvary. Poklademe je na plech vymazaný ztuženým tukem a necháme odpočívat do druhého dne. Medovníčky potom potřeme rozšlehaným vejcem (střed můžeme ozdobit kouskem ořechu nebo mandle) a upečeme v předehřáté troubě. Chceme-li mít medovníčky s polevou, nepotíráme je vůbec.

Ořechové medovníčky

*500 g hladké mouky
125 g tekutého medu
125 g mletých ořechů
250 g moučkového cukru
3 menší vejce
3 lžíce rozpustěného másla
2 lžičky prášku do pečiva
1 lžička pomleté směsi koření
(skořice, badyán, anýz, hřebíček, zázvor)*

Do mísy nasypeme mouku smíchanou s práškem do pečiva, přidáme mleté ořechy, cukr, ohřátý med, vyšlehaná vejce, rozpustěné máslo, koření a vypracujeme těsto, které necháme odle-

žet přikryté do druhého dne. Potom ho rozdělíme na dvě části, ještě jednou dobře prohněteme, na pomoučeném vále vyválíme a formičkami z něj vykrajujeme různé tvary. Medovníky potřeme vejcem, ozdobíme kousky ořechů, poklademe na suchý plech a upečeme.

Zázvorky

4 žloutky

1 vejce

280 g moučkového cukru

300 g hladké mouky

¼ balíčku prášku do pečiva

1 lžička mletého zázvoru

trochu nastrouhané kůry z citronu

V míse večer mícháme 4 žloutky, 1 vejce a moučkový cukr půl hodiny, přidáme zázvor, nastrouhanou citronovou kůru a ještě 5 minut mícháme. Potom nasypeme mouku, v níž jsme dobře rozmíchali prášek do pečiva. Těsto na vále ještě zpracujeme, vyválíme na tloušťku asi 5 mm a formičkami z něj vykrajujeme různé tvary. Uložíme je na vymazaný plech a necháme odpočinout do druhého dne. Ráno zázvorky v mírně vyhřáté troubě upečeme.

Babiččiny zázvorky

5 žloutků

3 vejce

500 g moučkového cukru

20 g mletého zázvoru

500 g hrubé mouky

V misce večer mícháme žloutky, vejce, cukr a zázvor hodinu, pomalu přidáme mouku (méně nebo víc podle hustoty těsta). Těsto na vále zpracujeme, odebíráme po částech (ještě rukama

trochu vypracujeme) a vyválíme na tloušťku 5 mm. Formičkami z něj vykrajujeme různé tvary, uložíme je obrácenou stranou na vymazaný plech a necháme do druhého dne oschnout. Ráno zázvorky v mírně vyhřáté troubě upečeme.

Škvarkové pečivo

210 g polohrubé mouky

180 g mletých škvarků

100 g moučkového cukru

3 lžičky kakaa

1 vejce

½ lžičky mleté skořice a tlučených hřebíčků

směs moučkového a vanilkového cukru

K mouce přidáme jemně pomleté škvarky , cukr, kakao, koření a vejce a vypracujeme těsto, které necháme na chladném místě odpočinout. Potom z něj děláme malé kuličky, obalíme je v mouce, vmáčkne do formiček a v předehřáté troubě na plechu upečeme. Ještě teplé pečivo vyklopíme a obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Levné keksy

500 g hladké mouky

špetka soli

1 vanilkový cukr

100 g rostlinného tuku

1 vejce

200 g moučkového cukru

0,1 l mléka

¼ balíčku prášku do pečiva

Na vále smícháme mouku s práškem do pečiva, tuk, cukr, sůl, vanilkový cukr, vejce a mléko. Těsto rozdělíme na dvě části, které postupně na pomoučeném vále vyválíme (můžeme na něm

otisknout struhadlo, aby vznikly póry). Potom vykrajujeme formičkami různé tvary, poklademe je na vymazaný plech, potřeme mlékem a upečeme dorůžova.

Linecké kekсы

210 g hladké mouky

140 g rostlinného tuku

70 g moučkového cukru

½ balíčku vanilkového cukru

trochu nastrouhané kůry z citronu

2 žloutky

50 g nasekaných ořechů (mandle nebo ořechů)

K mouce přidáme změkklý a nakrájený tuk, který rukama rozdrobíme, uděláme jamku, do níž dáme žloutky, moučkový cukr, vanilkový cukr, nastrouhanou citronovou kůru a nožem promícháme. Potom rukama rychle vypracujeme, těsto přikryjeme a odložíme do chladu na 1 – 2 hodiny. Odpočínuté těsto vyválíme na pomoučeném vále na tloušťku asi 3 mm. Vykrajujeme z něj formičkami různé tvary, potřeme je rozmíchaným bílkem, posypeme ořechy, mandlemi nebo arašídy, poklademe na slabě vymazaný plech a upečeme v mírně vyhřáté troubě.

Kokosové tyčinky

100 g hladké mouky

100 g rostlinného tuku

120 g kokosové moučky

80 g moučkového cukru

80 g kakaa

1 vejce

Do mouky přidáme cukr, změkklý nakrájený tuk, vejce, kokosovou moučku a kakao. Vypracujeme těsto a necháme ho hodinu odpočívat na chladném místě. Potom ho na pomoučeném vále vy-

válíme na silnější plát, který rádýlkem nakrájíme na tyčinky, uložíme je na vymazaný plech a upečeme v dost teplé troubě. Konce upečených a vychladlých tyčinek namáčíme v čokoládové polevě.

Babiččiny tyčinky

250 g hladké mouky

120 g másla (rostlinného tuku)

120 g moučkového cukru

50 g mletých ořechů

1 vejce

1 lžice kakaa

trochu mletých hřebíčků

trochu nastrouhané kůry z citronu

Poleva:

1 bílek

150 g moučkového cukru

2 kapky citronové šťávy

Mouku, máslo , cukr, mleté ořechy, vejce, mleté hřebíčky, nastrouhanou citronovou kůru a kakao zpracujeme na těsto (když je tuhé, můžeme přidat ještě 1 žloutek). Na pomoučeném vále jej vyválíme na plát silný asi 5 mm, potřeme polevou a nakrájíme rádýlkem na tyčinky, které poklademe na vymazaný plech a v mírně vyhřáté troubě pomalu pečeme.

Příprava polevy: Bílek vymícháme s moučkovým cukrem a citronovou šťávou do pěny.

Třené ořechové věnečky

200 g hladké mouky

200 g moučkového cukru

200 g másla

200 g mletých ořechů

1 vejce

1 žloutek

na špičku nože mleté skořice

Změklé máslo vymícháme s moučkovým cukrem, postupně přidáme vejce a žloutek, přimícháme mouku s mletými ořechy a skořicí a promícháme. Na vymazaný plech uděláme sklenicí namočenou v mouce kolečka, těsto uložíme do zdobícího sáčku a stříkáme na plech věnečky. Upečeme je ve středně vyhřáté troubě.

Linecké věnečky

320 g hladké mouky

80 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

150 g rostlinného tuku

trochu nastrouhané kůry z citronu

2 žloutky

trochu kakaa

Mouku, tuk, moučkový cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a žloutky zpracujeme v těsto, které necháme na chladném místě hodinu odpočívat. Potom ho rozdělíme na dva díly. Jeden díl necháme světlý, do druhého přidáme trochu kakaa na zbarvení a zamícháme. Z každé části zvlášť vytvarujeme na pomoučeném vále válečky, které nakrájíme na kousky. Uděláme z nich malé válečky, jeden světlý, druhý tmavý, spleteme dohromady a vytvarujeme věnečky. Poklademe je na slabě vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme.

Voňavé vánoční pečivo

600 g hladké mouky
400 g rostlinného tuku
200 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
½ lžičky jemně mletých hřebíčků
nastrouhaná kůra z ½ citronu
1 lžička mleté skořice
1 lžička octa
3 žloutky
na špičku nože soli

Ze všech surovin vymícháme těsto, které necháme asi hodinu v chladnu odpočinout. Potom ho prohněteme, vyválíme na dobře pomoučeném vále na tloušťku asi 5 mm a vykrajujeme formičkou různé tvary. Poklademe je na plech, potřeme bílkem a upečeme dozlatova.

Slepovaná linecká srdíčka

300 g hladké mouky
200 g rostlinného tuku
80 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
nastrouhané kůry z citronu
2 žloutky
pikantní marmeláda
Poleva:
100 g čokolády
50 g ztuženého tuku

Mouku, tuk, moučkový a vanilkový cukr, trochu nastrouhané citronové kůry a žloutky zpracujeme na těsto, které necháme na chladném místě hodinu odpočinout. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme na tloušťku asi 3 mm, formičkou vykrajujeme srdí-

ka, poklademe je na slabě vymazaný plech a upečeme. Vychladlé pečivo spojíme marmeládou, jednu polovinu potřeme čokoládovou polevou a druhou necháme světlou.

Příprava polevy: Ztužený tuk rozpustíme, přidáme nalámanou čokoládu a vymícháme do hladka.

Slepovaná linecká kolečka

300 g rostlinného tuku

500 g hladké mouky

120 g moučkového cukru

1 celé vejce

3 prolisované vařené žloutky

½ balíčku prášku do pečiva

pikantní marmeláda

Z mouky, tuku, moučkového cukru, vejce, prolisovaných vařených žloutků a prášků do pečiva vypracujeme těsto, které necháme na chladném místě hodinu odpočinout. Potom ho vyválíme na tloušťku asi 3 mm a kulatou formičkou vykrajujeme polovinu plných koleček a polovinu s otvorem uprostřed. Uložíme je na slabě vymazaný plech a upečeme. Vychladlá plná kolečka potřeme marmeládou, uložíme na ně kolečka s otvory, posypeme moučkovým cukrem nebo jemně postříkáme čokoládovou polevou.

Kávové dortíčky

240 g hladké mouky

240 g rostlinného tuku

120 g moučkového cukru

120 g mletých ořechů

Náplň:

160 g másla

130 g moučkového cukru

1 žloutek

2 lžíce silné černé kávy

Poleva:

250 g moučkového cukru

2 lžíce horké černé kávy

1 lžička oleje

Z mouky, moučkového cukru, tuku a mletých ořechů vypracujeme na vále těsto, které necháme hodinu odpočívat. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme, kulatou formičkou vykrajujeme kolečka, poklademe je na plech a upečeme. Upečená a vychladlá kolečka spojíme náplní, polijeme kávovou polevou a ozdobíme kouskem ořechu.

Příprava náplně: Máslo vymícháme s moučkovým cukrem do pěny, přimícháme žloutek a po kapkách přidáme černou kávu.

Příprava polevy: Cukr zalijeme horkou černou kávou a olejem a vymícháme hustou polevu.

Ořechové dortíčky

160 g hladké mouky

140 g rostlinného tuku

80 g moučkového cukru

80 g mletých ořechů

trochu nastrouhané kůry z citronu

trochu mleté skořice a kakaa

Náplň:

100 g moučkového cukru

3 žloutky

1 vanilkový cukr

1 lžička rumu

1 lžička rybízové marmelády

140 g mletých ořechů

Poleva:

100 g čokolády

80 g rostlinného tuku

Mouku, tuk, moučkový cukr, mleté ořechy, nastrouhanou citronovou kůru, skořici a kakao a zpracujeme na těsto, které necháme na chladném místě půl hodiny odpočívat. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme na tloušťku asi 3 mm a formičkou vykrajujeme kolečka. Po upečení a vychladnutí spojujeme připravenou náplní, polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme polovinami ořechů.

Příprava náplně: Žloutky vymícháme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny, přidáme rum, rybízovou marmeládu, mleté ořechy a všechno dobře promícháme. Je-li pěna hustá, zředíme ji rumem, je-li řídká, přidáme buď mleté ořechy nebo pískotové drobkky.

Příprava polevy: Ztužený tuk rozpustíme, přidáme nalámanou čokoládu a vymícháme do hladka.

Vánoční skořicové mini Muffins

375 ml polohrubé mouky

125 ml cukru

2 čajové lžičky prášku do pečiva

1/2 čajové lžičky soli

1/2 čajové lžičky drceného muškátového oříšku

1/2 čajové lžičky nového koření

1 vejce lehce našlehané

125 ml smetany (nebo mléka)

80 ml rozehrátého másla

Náplň:

Nastrouhaná dvě větší jablka, promíchaná s cukrem a skořicí. Případně kapkou rumu.

Zdobení:

2 polévkové lžíce cukru

1/2 čajové lžičky mleté skořice

60 ml rozehrátého másla