Městská knihovna Hodonín

„Čaj o třetí „ 3. 12. 2014 – Vánoční cukroví

1. Perníčky podle Anny Jourové

15 dkg mletého cukru, 5 dkg másla, 2 polévkové lžíce medu, 2 vejce, koření – anýz, badyán, hřebíček, zázvor, skořice, citronová a pomerančová kůra.

Vše smícháme, pak upálíme 5 dkg krystalového cukru na karamel, přidáme 1/8 l vody a rozvaříme. K umíchané směsi přidáme ½ kg hladké mouky a 1 čajovou lžičku sody a prášku do pečiva. Zalijeme karamelovou vodou. Těsto dobře vypracujeme, necháme ½ hodiny odpočinout v chladnu. Pak rozválíme na 1 cm a vykrajujeme tvary, potřeme rozšlehaným vajíčkem, ozdobíme ořechy a mandlemi. Pečeme asi 10 minut na 150C.

1. Vanilkové rohlíčky podle Marty Zavadilové

30 dkg hladké mouky, 25 dkg Hery, 10 dkg mletých ořechů, 4 dkg mletého cukru, 2 žloutky a citronová kůra.

Vše zpracujeme, necháme odpočinout v chladu. Tvoříme rohlíčky a pečeme 10 – 13 minut na 150C. Teplé obalujeme v cukru s vanilkou.

1. Rohlíčky s jablíčky podle Jany

¼ kg hladké mouky, ½ prášku do pečiva, 200 g másla, 1 lžíce cukru. 1 lžička skořice, 150 g strouhaných jablek, cukr s vanilkou na obalení.

Smíchat mouku, prášek, cukr, skořici, máslo a nastrouhané jablka. Vypracujeme těsto. Tvoříme rohlíčky a pečeme asi 15 minut na 170C. Obalujeme v cukru.

1. Marokánky

½ l mléka, 6 dkg hladké mouky, 7 dkg jemných ovesných vloček, 7 dkg mletých ořechů, 25 dkg cukru, 6 dkg másla a na špičku nože sody smícháme a uvaříme kaši. Přidáme 15 dkg sekaných ořechů, 30 dkg sušeného a kandovaného ovoce / rozinky, datle, fíky, meruňky, brusinky… podle chuti/. Na plech s papírem děláme lžičkou hromádky dál od sebe a zmáčkneme na placičky. Pečeme 10 minut na  160 C. Necháme na plechu vychladnout, sloupneme a polijeme čokoládou.

1. Ořechové košíčky

20 dkg hladké mouky, 100 g rostlinného tuku, 30 g moučkového cukru, 1 – 2 žloutky, 1 lžička rumu, 1 vanilkový cukr. Vypracujeme těsto, plníme do formiček a upečeme. Vychladlé potřeme marmeládou a naplníme: mleté ořechy, mletý cukr, trochu horkého mléka a trochu rumu. Nakonec polejeme čokoládou.

1. Čokoládové rohlíčky

28 dkg polohrubé mouky, 7 dkg moučkového cukru, 14 dkg mletých ořechů, 6 dkg rozpuštěné čokolády, 16 dkg másla a 2 žloutky. Vypracujeme těsto, vyválíme a vykrajujeme formičkou rohlíčky, které potřeme bílkem a upečeme. Vychladlé slupujeme marmeládou a špičky máčíme v čokoládě.

1. Šlehačkové cukroví

60dkg hladké mouky, 36 dkg 100% tuku, 1 šlehačka, 3 žloutky. Vypracujeme těsto, necháme odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme tvary. Pečeme na 190C a teplé obalujeme v cukru.

1. Anýzové tyčinky

250 g másla, 250 g moučkového cukru, 3 vejce, špetka tlučeného anýzu, 750 g hladké mouky, vejce na potření, anýz na posypání. Vypracujeme těsto, vyválíme a rádlem nakrájíme tyčinky, které potřeme vejcem a posypeme anýzem. Pečeme do růžova.

1. Kokosky

250 dkg kokosu, 20 dkg mletého cukru, 3 vejce, 1 polévková lžíce citronové šťávy a rumu. Vypracujeme těsto, děláme pusinky a upečeme do růžova.

1. Plněné ořechy

300dkg polohrubé mouky, 90 dkg mletého cukru, 200 dkg másla, 2 lžíce kakaa, 200 dkg mletých ořechů. Vypracujeme těsto, plníme formičky, upečeme. Po vychladnutí plníme krémem : 125 dkg másla, 60 dkg mletého cukru, 150 dkg ořechů a rum.

1. Hvězdičky

Z lineckého těsta vykrájíme hvězdičky. Doprostřed dáme krém: 12 dkg mletého cukru, 2 bílky ušlehané na sníh, 10 dkg mletých ořechů, 2 lžíce mletých piškotů, 1 lžíce kakaa. Upečeme a po vychladnutí dáme na krém trochu marmelády a polijeme čokoládou.

1. Čokoládové kostky /brownies/

200 g másla, 200 g hořké čokolády 70 %, 130g hnědého cukru, 1 lžička prášku do pečiva, 70 g sekaných ořechů, 3 vajíčka. Ve vodní lázni rozpustit máslo a čokoládu. Vejce ušlehat s cukrem do pěny, za stálého míchání přilít čokoládu s máslem. Vmíchat přesátou mouku a přidat ořech. Upečeme na plechu 37 x 22 cm, 20 minut na 180C.

1. Rozinkové kuličky

150g rozinek, 1 dcl rumu, 150g cukru, 20g kakaa, 100g mletých ořechů, 30g másla. Oprané rozinky namočit na 24 h do rumu. Smícháme všechny suroviny a děláme kuličky, které obalujeme v kokosu nebo strouhané čokoládě.

1. Boží milosti

3 žloutky, 3 lžíce 33% smetany, 1 lžíce mletého cukru, 2 lžíce rumu, špetka soli, 15 dkg hladké mouky. Vypracujeme těsto a dáme pod nahřátý kastrol na 1 h odležet. Vyválíme a rádlem vykrájet tvary. Smažíme.

1. Košíčky 1. místo

20dkg hladké mouky, 7 dkg mletého cukru, 2 dkg kakaa, 14 dkg tuku, 4 dkg mletých ořechů. Vypracujeme těsto a plníme do košíčků, upečeme. Vychladlé potřeme marmeládou a plníme. Náplň: 20dkg mletých ořechů, dvě hrsti mletého cukru, rum a uděláme náplň, kterou vtlačíme do košíčků. Nastříkáme krém : ½ l mléka, 2 kakaové pudinkové prášky a uvaříme, mícháme do vychladnutí a přidáme 1 máslo, ½ Hery , cukr a rum, dle chuti. Nastříkáme sáčkem a namočíme do rozpuštěné čokolády.

1. Čokoládové hrudky 2 místo

2 čokolády na vaření, 3 lžíce mléka a 2 lžíce másla. Rozpustíme ve vodní lázni a vmícháme sekané vlašské ořechy, nebo loupané lískové oříšky. Lžičkou na pečící papír děláme malé hromádky a necháme ztuhnou v chladu.

1. Masarykovo cukroví 3 místo

170 g lískové oříšky, 300 g hladká mouka, 200 g máslo, 100 g moučkový cukr a cukr na obalování. Celé lískové oříšky opražíme na plechu při 210 C asi 10 min.(já to pražila na WOK pánvi). Poté promneme v utěrce a namočíme na 1/2 hod. do horké vody. Ostatní suroviny smícháme, oříšky lehce obalíme v hl. mouce a vmícháme do těsta. Spojíme a vytvarujeme 4 válečky o průměru 3 - 4 cm. Zabalíme do fólie a necháme ztuhnout  v lednici - nejlépe přes noc. Pak válečky krájíme ostrým nožem na plátky 0,5 cm tenké. Pokládáme na pečící papír a pečeme při 180 C asi 10 minut (lehce dorůžova). Teplé obalujeme v moučkovém cukru. (Jde to prý i s vlašskými ořechy, ty se však nepraží).