

Everyday ^{me}

Varázslatos karácsonyi hangulat

Ínycsiklandó karácsonyi receptek



Karácsonyi forrócsoki

Hozzávalók:

- 6 dl tej
- 1 dl 30%-os főzőtejszín
- 10 dkg ét- vagy tejcokoládé
- tejszínhab
- mini pillecukor
- fél kávéskanál őrölt fahéj

Elkészítése:

Öntsük a tejet és a főzőtejszín egy lábasba. Adjuk hozzá a feldarabolt csokoládét, és lassú tűzön kevergetve hevítsük mindaddig, amíg a csokoládé fel nem olvad. Az elkészült forró csokit töltsük bögrébe, díszítsük tejszínhabbal, pillecukorkával és hintsük meg a tetejét fahéjjal.



Hóember formájú aprósütemények

Hozzávalók:

- 30 dkg finomliszt
- 15 dkg hideg vaj
- 10 dkg porcukor
- 1 tojás
- csipetnyi só
- 2 csapott kávéskanálnyi szóda bikarbóna

A dekorációhoz:

- pillecukor
- egy citrom leve
- néhány kocka olvasztott étcsokoládé

Elkészítése:

A hozzávalókat gyúrjuk tésztává, tekerjük folpackba és pihentessük hűtőszekrényben egy órán át. Ezt követően nyújtsuk ki körülbelül fél centiméter vastagságúra, és egy pohár segítségével szaggassunk ki belőle köröket. Előmelegített, 180 fokos sütőben süssük 10 percig.

A porcukorhoz adjuk hozzá a citrom levét, és keverjük belőle sűrű masszát. Vonjuk be vele a kekszeket, majd helyezünk egy-egy pillecukrot a peremükre. Egy fogvájó segítségével fessük meg a hóember szemeit, száját és karjait az olvasztott csokoládéból. A cukormáz megszínezésével további részleteket is kidolgozhatunk, például az orrot vagy a gombokat.



Fűszeres hering aszalt gyümölcsökkel

Hozzávalók:

- 40 dkg heringfilé
- 1 kávéskanál fahéj
- 1 kávéskanál szárított gyömbér
- 1 kávéskanál szerecsendió
- csipetnyi bors
- 2 evőkanál méz
- étolaj
- 1 vöröshagyma
- 2 dkg mazsola
- 3 dkg aszalt vörösáfonya
- 3 dkg sárgabarack
- 2 dkg mandula

Elkészítése:

Felhevített olajon dinszteljük meg az apróra vágott vöröshagymát. Csorgassuk bele a mézet, adjuk hozzá a fűszereket és az aszalt gyümölcsöket. Hagyjuk kihűlni, majd helyezük egy fedeles műanyag dobozba a heringszeletekkel együtt. Zárjuk le a dobozt és tegyük éjszakára a hűtőszekrénybe.



Karácsonyi fűszeres linzerek

Hozzávalók:

- 30 dkg finomliszt
- 15 dkg hideg vaj
- 7 dkg porcukor
- 1 kávéskanál őrölt fahéj
- 1 kávéskanál őrölt gyömbér
- 1 tojás
- 2 csapott kávéskanál szódabikarbóna
- színes keménycukorkák
- csipetnyi só

Elkészítése:

A hozzávalókat gyúrjuk tésztává, tekerjük folpackba és pihentessük hűtőszekrényben egy órán át. Ezt követően nyújtsuk ki körülbelül fél centiméter vastagságúra, és egy tésztaforma segítségével szaggassunk ki belőle tetszés szerinti alakzatokat. Minden egyes sütemény közepében vágjunk „ablakot”, majd sorakoztasuk őket sütőpapírral bélelt tepsiben. Minden mélyedésbe tegyünk egy-egy cukorkát, és 180 fokos sütőben süsük 10 percig.



Hópelyyhes mákoskalács

Hozzávalók:

- 50 dkg finomliszt
- 3 dkg élesztő
- 7 dkg kristálycukor
- 2 dl tej
- 3 tojás
- 50 dkg vaj
- 4 dkg darált mák
- porcukor a szóráshoz

Elkészítése:

Futtassuk fel az élesztőt, majd keverjük el a liszttel, cukorral, két tojással és az olvasztott vajjal. Gyúrjunk belőle tésztát és hagyjuk pihenni egy órán át. Amikor a tészta megkelt, osszuk négy egyenlő részre, nyújtsuk ki mindegyiket és szórjuk meg a mákkal úgy, hogy körülbelül egy 1 centiméteres sávot szabadon hagyunk a szélein.

Irdaljuk be a tésztákat egyenlő vágásokkal, és csavarjuk meg a csíkokat, egyet jobbra, egyet balra. majd patkó formában húzzuk össze a két véget. Kenjük át a patkók tetejét felvert tojással, és süssük ki 180 fokos előmelegített sütőben 25 percen keresztül. Amikor kihűlt, szitáljuk át porcukorral.

