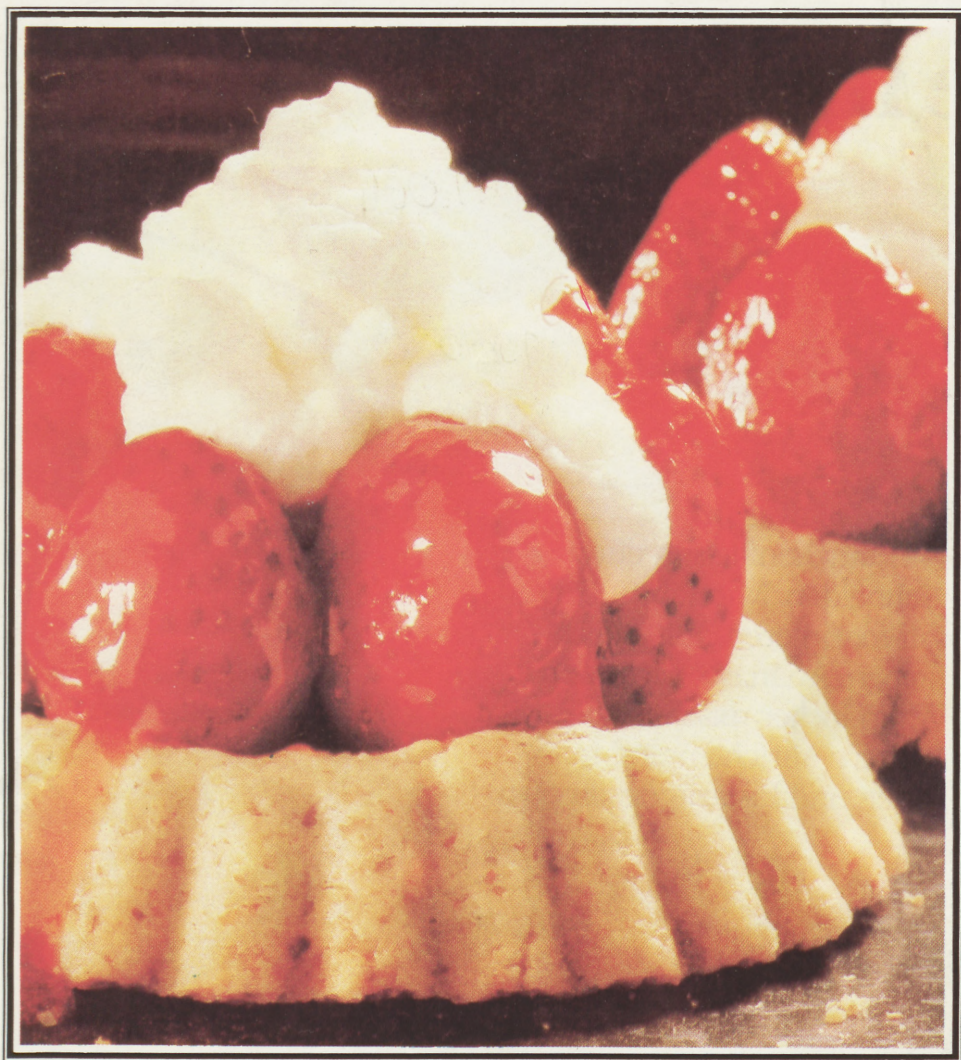
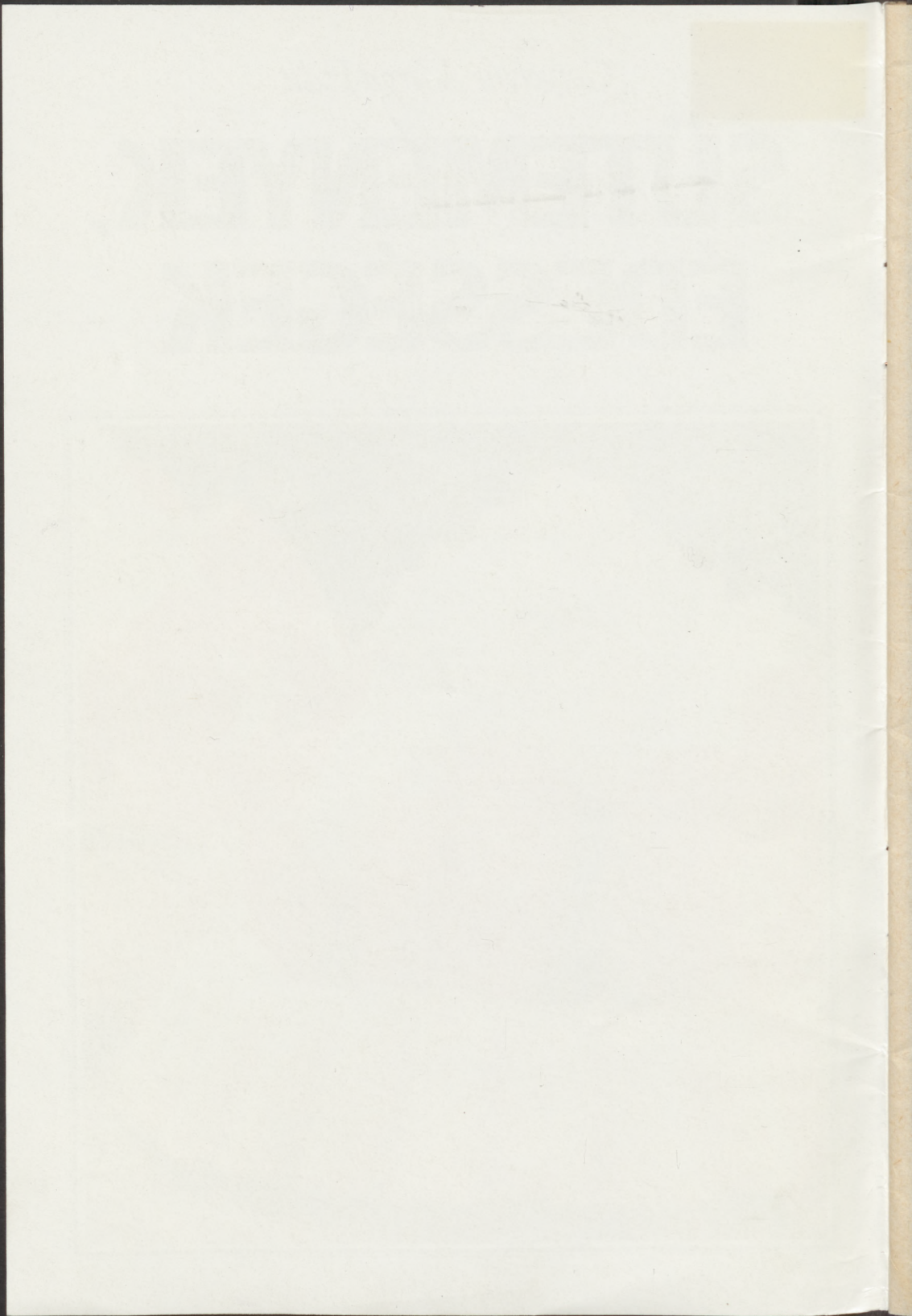


MC  
111.004

*Gergelyné Varga Edit*

# SÜTEMÉNYEK, ÉDESSÉGEK





*Gergelyné Varga Edit*

**SÜTEMÉNYEK,  
ÉDESSÉGEK**

BÉTA · 1990

MCM.004



1990

A kiadásért felel Kocsis András igazgató  
Szikra Lapnyomda, Budapest (90-2580)  
Felelős vezető dr. Csöndes Zoltán vezérigazgató  
Szerkesztette Koronczai Magdolna  
A borító Kun Gábor munkája  
Műszaki szerkesztő Székffy Gyula  
Terjedelme 1,8 (A/5) ív

ISBN 963 09 3496 5

© Gergelyné Varga Edit 1990

(4745)

---

## TARTALOM

---

<b>BEVEZETŐ</b> .....	5
<b>NAGYANYÁM HUSZONÖT RECEPTJE</b> .....	7
Pite (almás, túrós, cseresznyés-meggyes) .....	7
Kóttés bejgli (diós, mákos, kakaós, fahéjas) .....	8
Szilvalekváros bukta .....	8
Aranygaluska .....	9
Sodrott rétes .....	9
Almás rizsfelfújt (rizskoch) .....	10
Palacsintafelfújt (palacsintakoch) .....	10
Almás palacsinta .....	11
Daramorzsa (smarni) .....	11
Máglyarakás .....	12
Madártej .....	12
Szilveszteri sütemény .....	12
Kerek diós linzer .....	13
Asszonydicséret .....	13
Csúcsészta .....	14
Édes, vajas pogácsa .....	14
Huszárgomb (huszárkráfli) .....	14
Túrós egyensúly lekvárral .....	15
Lekváros kiflicskék .....	15
Stíriai metélt .....	15
Csöröge (forgácsfánk) .....	16
Flódni .....	16
Farsangi fánk .....	17
Szilvás gombóc és nudli (krumplis gombóc és angyalbögyörő) .....	17
Angol óriás mokkatorta .....	17

**HÚSZ GYORSAN ELKÉSZÍTHETŐ SÜTEMÉNY, ÉDESSÉG . . . . . 18**

Almás-diós szelet . . . . .	18
Piskótatekerics . . . . .	18
Gyümölcsös piskóta . . . . .	19
Meggyes egyensúly . . . . .	19
Püspökkenyér . . . . .	19
Kókuszszelet . . . . .	20
Kakaós-diós kocka . . . . .	20
Sárga tészta . . . . .	20
Rozsos mézes . . . . .	21
Márványkuglóf . . . . .	21
Szegény pite . . . . .	21
Gesztenyés alagút . . . . .	22
Máktorta . . . . .	22
Túrótorta . . . . .	22
Túrógombóc . . . . .	23
Vargabéles . . . . .	23
Rakott tészta . . . . .	23
Gyümölcsfelfújt . . . . .	24
Ánizsos piskóta . . . . .	24
Gyümölcscrizs . . . . .	24

---

## BEVEZETŐ

---

Recepteket, ötleteket közlünk arról, hogy mi mindennel fejezhetjük be jó szájjal az ebédet vagy a vacsorát. Hétvégi családi vagy ünnepi, vendégfogadó étkezés után az együttmaradáshoz, beszélgetéshez jól szolgál valamilyen finomság.

A házi készítésűek különböznek a cukrászdában kaphatóktól. Olcsóbban állíthatjuk elő, és ha ügyesek vagyunk, sajátos, házias ízeket varázsolhatunk az asztalra. Sokan nosztalgiával emlegetik a mama vagy a nagymama süteményeit. Ne érezzük tehernek, és ne csak ünnepi alkalmakkor, de a hétvégeken is készítsünk valamilyen édességet a családnak. A gyerekek, unokák öröme, ahogy „rájárnak” a süteményre, kárpótol a fáradtságért.

A rendszeres sütésre fel kell készülni eszközökkel és nyersanyagokkal. Mindenekelőtt nélkülözhetetlen egy jó sütő (villany vagy gáz). Ha módunk és lehetőségünk van rá, szerezzünk be egy háztartási keverőgépet, elektromos habverőt, turmixgépet, dió- és mákdarálót. Legyen néhány megfelelő méretű tepsink és (lehetőleg teflonbevonatú) palacsintasütőnk. Kellenek még keverőtálak, fakanalak, kenőtoll, pogácsaszaggató, gyúródeszka és nyújtófa, konyhamérleg, alufólia és zsírpapír, hogy csak a legszükségesebbeket említsem.

Az alapanyagokból is tartsunk otthon: finom- és réteslisztet, kristály- és porcukrot, vaníliás cukrot, sütőport, szárított élesztőt, szódabikarbónát, fahéjat, kakaót, mazsolát, diót, mandulát, mákot, 1-1 üveg lekvárt és befőttet, 1 kis üveg mézet és rumot vagy rumaromát, vaját és margarint. (Bármelyik süteménynél használhatunk vaj helyett margarint.) Ha van mélyhűtőnk, tartsunk benne 1-1 csomag gesztenyemasszát és túrót. Így ha sütni akarunk, már csak tojást, tejfölt, tejet, esetleg gyümölcsöt kell vásárolnunk.

Azzal is megkönnyítjük, gyorsítjuk a sütést, ha minden hozzávalót és eszközt előre odakészítünk a munkaasztalra. Végül még egy jó tanács.

A süteményt szépen felszeletelve, gusztusosan rendezzük el a táltra vagy tálcára, a tortát az asztalon szeleteljük fel, és úgy kínáljuk.

Ebben a füzetben negyvenöt sütemény, édesség, tészta receptjét közlöm. Huszonöt olyat, amit a nagyanyámtól tanultam, aki szakácsnő volt egy grófi házban a múlt század végén és e század elején. (Kicsit modernizáltam őket, mert sok mindent másként neveztek abban az időben.) Ezek nem olcsó és eléggé munkaigényes édességek. Ezért a másik húszat úgy válogattam össze, hogy azok valamivel olcsóbbak és főleg hamar elkészíthetőek legyenek.

A receptek 10-12 személyre szólnak.

Jó étvágyat kívánok!

*Gergelyné Varga Edit*

---

## NAGYANYÁM HUSZONÖT RECEPTJE

---

### **Pite** (almás, túrós, cseresznyés-meggyes)

*Hozzávalók:* A tésztához:  $\frac{3}{4}$  kg rétesliszt, 15 dkg porcukor, 25 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg libazsír, 4 tojássárgája, 2 evőkanál rum, 1 kávéskanál szódadikarbóna, késhegynyi só, 1 dl tejfől. (A tojásfehérjét a megkenéshez használjuk fel.)

*A töltelékhez:* *Almás:* 2 kg savanykás alma, 1 citrom, 10 dkg porcukor, 10 dkg darált dió, 5 dkg mazsola, 1 mokka kanál fahéj.

*Túrós:* 1 kg tehéntúró, 1 citrom reszelt héja, 10 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 3 tojás, 2 evőkanál búzadara, 5 dkg mazsola.

*Cseresznyés-meggyes:* 1–1 kg kimagozott meggy és cseresznye (lehetőleg fekete cseresznye), 10 dkg porcukor, 1 mokka kanál fahéj, 10 dkg darált dió.

*Elkészítés:* A tésztához valókat jól összegyúrjuk és hideg helyen legalább 1 órát pihentetjük. Kettéosztjuk és lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk. Egy nagyobb tepsit kizsírozunk és beletesszük az egyik felét. A tojások fehérjét villával jól felverjük, a felét a tészta lapra kenjük. Megszórjuk a dióval (kivétel a túrós). Ráhalmozzuk a tölteléket, elsimítjuk és befedjük a másik tészta lappal. Villával megszurkáljuk, megkenjük a többi tojásfehérjével és forró sütőben, közepes hőfokon kb. 40 percig sütjük. Ha kihűlt, kb. 6 cm-es kockákra vágva, vaníliás porcukorral megszórva kínáljuk.

*Almás töltelék:* A meghámozott almát nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Lazán összekeverjük a cukorral, a fahéjjal, a forró vízben megmosott mazsolával, a citrom reszelt héjával és levélével.

*Túrós töltelék:* A túrókat a cukorral és a vaníliás cukorral villával jól szétnyomkodjuk. Fakanállal alaposan összekeverjük a citromhéjjal, a búzadarával, a tojások sárgájával, a forró vízben megmosott mazsolával, végül a három tojás kemény habbá vert fehérjével.

*Cseresznyés-meggyes töltelék:* A kimagozott, levétől lecsurgatott gyümölcsöt összekeverjük a cukorral és a fahéjjal.

### **Köttes beigli** (diós, mákos, kakaós, fahéjas)

*Hozzávalók:* A tésztához: 1,2 kg rétesliszt, 5 evőkanál porcukor, 10 dkg vaj, 5 dl tej, 3 tojássárgája, 5 dkg élesztő, 1 db burgonya, késhegynyi só; 1 db tojás a megkenéshez.

*A töltelékhez (1-1 beiglihez):*

*Diós:* 10 dkg darált dió, 8 dkg porcukor, 1 evőkanál méz, 1 kávéskanál reszelt citromhéj és -lé, 1 evőkanál rum, 3 dkg mazsola, 3 evőkanál tej.

*Mákos:* 10 dkg darált mák, 8 dkg porcukor, 1 kávéskanál reszelt citromhéj és -lé, 2 evőkanál savanykás lekvár, 2 evőkanál víz, 3 dkg mazsola.

*Kakaós:* 3 evőkanál kakaó, 3 evőkanál porcukor, 3 evőkanál olvasztott vaj.

*Fahéjas:* 1 kávéskanál fahéj, 4 evőkanál porcukor, 3 dkg mazsola, 2 evőkanál olvasztott vaj.

*Elkészítés:* 1 dl, kicsit megcukrozott tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztbe beletesszük a tojások sárgáját, a cukrot, sót, a megfőtt és szétnyomott burgonyát, az élesztős és a többi langyos tejet. Keverőgéppel vagy fakanállal jól kikeverjük. Utoljára beledolgozzuk a langyos, olvasztott vaját. A keverőtálban meglisztezve, kendővel letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük. (Kb. 1 óra alatt kel meg.) Lisztezett deszkán hat részre osztjuk és kb. 35 x 20 cm nagy és 1 cm vastag lapokat nyújtunk belőle.

A diós és mákos töltelékhez valókat külön-külön összekeverjük. (Annyi adagot, ahány beiglit készíteni akarunk.) Rákenjük a lapokra, behajtuk a két végét és rúddá tekerjük.

A kakaóst és a fahéjast úgy készítjük, hogy a cukrot és kakaót, ill. fahéjat összekeverjük, a tésztára simítjuk, meglocsoljuk az olvasztott vajjal. A fahéjasra rászórjuk a forró vízben megmosott mazsolát is. Ezeket is rúddá formáljuk. Zsiradékkal kikent tepsibe helyezzük a rudakat, legalább 5 cm távolságra egymástól. Villával felvert tojással megkenjük. Meleg helyen ismét (30-40 percig) kelesztjük, majd közepes hőfokon kb. 30 perc alatt világosbarnára sütjük. Ha kihűlt, ujjnyi vastag, ferde szeletekre vágjuk. Csak frissen jó, annyit süssünk, amennyi elfogy egy nap alatt.

### **Szilvalekváros bukta**

*Hozzávalók:* 60 dkg rétesliszt, 1 egész tojás és 1 sárgája, 2 evőkanál porcukor, 10 dkg vaj, 3 dl tej, 3 dkg élesztő, 1 db burgonya, késhegynyi só, ½ kg falusi szilvalekvár; 1 tojás a megkenéshez.

*Elkészítés:* Az élesztőt 1 dl kicsit megcukrozott, langyos tejben felfuttatjuk. Keverőgéppel vagy fakanállal jól kikeverjük a lisztet, a tojást és a sárgáját, a cukrot a 2 dl langyos tejjel, a főtt és szénymokodott burgonyával, az élesztős tejjel, a sóval. Végül 5 dkg olvasztott vajot dolgozunk bele. Meglisztezve, a keverőtálban letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük. Lisztezett gyúródeszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk és kb. 10 × 10 centiméteres kockákra vágjuk. Egy evőkanál szilvalekvárt teszünk a közepére és szögletes táskákat formálunk belőle. Az 5 dkg vajat felolvasztjuk, a táskákat megmártjuk benne és mély tepsibe, 4-5 cm távolságra egymástól lerakjuk. Megkenjük a villával felvert tojással és meleg helyen újrakelesztjük (30-40 percig). Meleg sütőben, közepes hőfokon (30-40 perc alatt) aranybarnára sütjük. Ha kihűlt, darabokra szedjük. Vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk. Frissen a legjobb.

### **Aranygaluska**

*Hozzávalók:* A tésztához: 50 dkg rétesliszt, 2 tojássárgája, 2 evőkanál porcukor, 10 dkg vaj, 3 dl tej, 3 dkg élesztő, késhegynyi só.

*A töltelékhez:* 15 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 5 dkg mazsola, 4-5 evőkanál baracklekvár.

*Elkészítés:* 1 dl langyos, kicsit cukrozott tejben felfuttatjuk az élesztőt. Keverőgéppel vagy fakanállal jól kikeverjük a lisztet, a tojássárgáját, a porcukrot, a sót, a langyosított tejet és az élesztős tejet, s végül hozzáadjuk az 5 dkg olvasztott vajat. A keverőtálban liszttel megszórva, letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük (kb. 1 órát). Kivajazunk és dióval megszórunk egy nagyobb kuglófsütőt vagy tűzálló tálat. A tésztát lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk és kb. 3 cm átmérőjű kiszűrővel kis pogácsákat szaggatunk belőle. Az edénybe rakjuk. Minden sort megszórunk a cukorral összekevert dióval, mazsolával, meglocsoljuk a maradék olvasztott vajjal és a baracklekvárral. A leeső tésztadarabokat is belerakjuk. Meleg helyen letakarva újra megkelesztjük. Meleg sütőben, közepes hőfokon (kb. 40 perc alatt) aranybarnára sütjük. A kihűlt tésztát széttördeljük. Vaníliás porcukorral meghintve vagy borsodóval, esetleg baracklekvárral kínáljuk. Csak frissen jó.

### **Sodrott rétes (cseresznyés-meggyes, túrós)**

*Hozzávalók:* A tésztához: 40 dkg rétesliszt, 1 tojás, 2 dl tejfől, 10 dkg zsír, késhegynyi só, ½ dl olaj.

*A cseresznyés-meggyes töltelékhez:* rudanként 15 dkg kimagozott

fekete cseresznye, 10 dkg kimagozott meggy, 4-5 dkg késhegynyi fahéjjal elkevert porcukor, 2-3 dkg darált dió.

*A túrós töltelékhez:* rudanként 20 dkg tehéntúró, 1 db tojás, 2 evőkanál vaníliás cukor, 1 kávéskanál reszelt citromhéj, 3 dkg mazsola, 1 evőkanál búzadara.

*Elkészítés:* A 30 dkg lisztet a tojással, tejjel, sóval összegyúrjuk, gyúrotábla nagyságúra kinyújtjuk. A 10 dkg lisztet a felmelegített zsírral összekeverjük és a tésztára kenjük. Rúdformára összetekerve 1 órát hideg helyen pihentetjük, majd egyforma 5 részre vágjuk. Kb. 30 x 20 cm-es lapokká kinyújtjuk. (A töltelékből annyi adagot készítsünk elő, ahány rétest akarunk készíteni.) A lapokat kicsit megcsurgatjuk olajjal. A gyümölcsöt megszórjuk a darált dióval, ráterítjük a kimagozott gyümölcsöt és a fahéjas cukrot. Behajtuk a két végét és feltekerjük. A túrót a tojással, a cukorral, a citromhéjjal, a darával – villával – jól összedolgozzuk. Belekeverjük a forró vízben megmosott mazsolát. A továbbiakban úgy járunk el, mint a gyümölcsösssel. A rudakat olajozott tepsibe helyezük és kenőtollal megolajozzuk. Meleg sütőben, közepes hőfokon aranybarnára sütjük. Ha kihűlt, 5-6 cm széles szeletekre ferdén felvágjuk. Porcukorral meghintve kínáljuk.

### **Almás rizsfelfújt (rizskoch)**

*Hozzávalók:* 25 dkg rizs, 1 liter tej, 5 tojás, 5 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 1 mokkáskanál fahéj, 1 citrom reszelt héja, 5 dkg mazsola, késhegynyi só, 3 evőkanál zsemlemorzsa, 1 kg savanykás alma.

*Elkészítés:* A forró vízben megmosott rizst a tejben megfőzzük. 5 evőkanál porcukrot, 4 dkg vajat, a vaníliás cukrot, a tojások sárgáját és a reszelt citromhéjat jól kikeverjük. Ha a rizs kihűlt, belekeverjük hozzáadjuk a tojások keményre vert habját, a mazsolát, a sót. Egy közepes nagyságú tepsit kivajazunk, meghintjük a zsemlemorzzával és beleöntjük a keveréket. Forró sütőben közepes hőfokon 15 percig sütjük. Közben meghámozzuk és vékony cikkekre szeleteljük az almát. A félig sült rizsfelfújt tetejére rakjuk. Meghintjük a fahéjjal elkevert maradék cukorral és még kb. 20-25 percig (tűpróbáig) sütjük. 10 x 10 cm-es kockákra vágva, akár melegen, akár hidegen kínálhatjuk.

### **Palacsintafelfújt (palacsintakoch)**

*Hozzávalók:* 30 dkg finomliszt, 3 tojás, 15 dkg porcukor, 2 dl tej, 3 dl szóдавíz, 1-1 késhegynyi szódadikarbóna és só, 10 dkg darált dió, 5 dkg mazsola, 4-5 tojásfehérje, 4-5 evőkanál baracklevár, ½ citrom leve, ½ dl olaj.

*Elkészítés:* A lisztből, a 3 egész tojásból a tejjel, a szórávízzel, a szó-dabikarbónával, a sóval és 3 kávéskanál porcukorral palacsintatésztát keverünk. (Ha van turmixgépünk, abban keverjük ki.) Egy órát állni hagyjuk, majd a palacsintasütőt kenőtollal megolajozzuk és kisütjük a palacsintákat. Kettesével-hármasával összetekerve kb. 1 cm széles metéltre vagdaljuk és egy közepes nagyságú tepsibe vagy szögletes tűzálló tálba rakjuk. Lazán összekeverjük a diós cukorral és a mazsolával. A tojásfehérjét a citromlével kemény habbá verjük. Összekeverjük a baracklevárral, 2 evőkanál porcukorral, és a tészta tetejére simítjuk.

Tálalás előtt 30-40 perccel forró sütőbe tesszük és közepes hőfokon aranybarnára sütjük. Tálalólapáttal nagy kockákra vágva, melegen tálaljuk.

### **Almás palacsinta**

*Hozzávalók:* 40 dkg finomliszt, 4 tojás, 2 dl tej, 2 dl szórávíz, 15 dkg porcukor, ½ sütőpor, 1 kávéskanál őrölt fahéj, ¾ kg savanyú alma, ½ dl olaj, késhegynyi só.

*Elkészítés:* A lisztből, a tojásokból a tejjel, szórávízzel, 4 kávéskanál cukorral, sóval, sütőporral a szokásosnál sűrűbb palacsintatésztát keverünk. Egy órát állni hagyjuk. Az almát meghámozzuk és apróra vágjuk (nem reszeljük), és összekeverjük a palacsintatésztával. A palacsintasütőt kenőtollal megolajozzuk és a szokásosnál kisebb palacsintákat sütünk. Kettéhajtva ferdén két sorba tűzálló edénybe vagy táltra rendezzük és fahéjas cukorral megszórva kínáljuk.

### **Daramorzsa (smarni)**

*Hozzávalók:* 1 liter tej, 10 dkg vaj, 5 tojás, 25 dkg búzadara, 5 dkg liszt, 10 dkg porcukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 citrom reszelt héja, 10 dkg mazsola.

*Elkészítés:* 6 dkg vajat, 6 dkg porcukrot és a tojások sárgáját habosra keverjük, majd hozzáadjuk a búzadarát és a lisztet, a citromhéjat, és végül felengedjük a tejjel. 1 órát állni hagyjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük és hozzákeverjük a forró vízben megmosott mazsolával együtt. A 4 dkg vajat egy közepes nagyságú tepsiben felolvasztjuk és a masszát belesimítjük. Forró sütőben kb. 15 percig sütjük, utána kivesszük, késsel feldaraboljuk és a darabokat megforgatjuk. Közepes hőfokon sütjük tovább, közben a darabolást még egyszer-kétszer megismételjük. Ha már aranyárgára sült, a fahéjas porcukorral megszórjuk és melegen kínáljuk. Adhatunk hozzá savanykás gyümölcsöt is.

## **Máglyarakás**

*Hozzávalók:* 6 db kifli, 5 tojás, 5 dl tej, 15 dkg porcukor, 5 dkg mazsola,  $\frac{3}{4}$  kg savanykás alma, 3 evőkanál rum, 1 citrom reszelt héja, 1 kávéskanál őrölt fahéj, 10 dkg darabosra vágott dió vagy mandula, 3 evőkanál baracklekvár, 2 dkg vaj, 2-3 evőkanál zsemlemorzsza.

*Elkészítés:* Összekeverjük a tojások sárgáját 5 dkg cukorral, a rummal, a citromhéjjal, végül hozzáadjuk a tejet. Belerakjuk a kb. 1 cm vastag karikákra vágott kifliket és 30 percig állni hagyjuk. Vajjal kikenünk és a morzsával megszórunk egy tepsit vagy tűzálló tálat. Beleöntjük a masszát, megszórjuk 5 dkg cukorral és a forró vízben megmosott mazsolával elkevert dióval vagy mandulával. Ráterítjük a meghámozott és vékony szeletekre vágott almát és rászórjuk a fahéjjal összekevert maradék cukrot. Forró sütőben, közepes hőfokon 30 percig sütjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, hozzáadjuk a baracklekvárt és 2 evőkanál porcukrot, majd az almára simítjuk. Villával csíkosra cifrázzuk, a süttőt alacsony hőfokra állítjuk és aranysárgára sütjük. 10 x 10 cm-es kockákra vágva melegen vagy hidegen kínáljuk. Vaníliás porcukorral is megszórhatjuk.

## **Madártej**

*Hozzávalók:* 1 liter tej, 5 tojás, 8 evőkanál vaníliás cukor, egy 2-3 centiméteres vaníliarúd-darab, 5 dkg mazsola, 5 dkg mandula.

*Elkészítés:* A tejet 5 evőkanál cukorral, a hosszában kettévágott vaníliadarabbal forralni kezdjük egy legalább kétliteres edényben. Ahogy melegszik, hozzátesszük a tojássárgáját. Közben habverővel állandóan verjük, keverjük. Amint felforrt, levesszük a tűzről és továbbverjük, amíg kicsit kihűl. Nem szabad összecsomósodnia. (Ha mégis megtörténik, turmixoljuk át.) Széles üveg- vagy porcelántálba öntjük. A tojásfehérjét a 3 evőkanál cukorral kemény habbá verjük és forrásban lévő vízbe, nagy kanállal galuskákat szaggatunk belőle. Mindkét oldalukon fél percig forraljuk és szűrőre kiszedjük. Tálba rakjuk és megforgatjuk a lében. Megszórjuk a forró vízben megmosott mazsolával és a meghámozott, szálkásra vágott mandulával. Jégbe hűtve, tálkákban kínáljuk.

## **Szilveszteri sütemény**

*Hozzávalók:* 50 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 20 dkg zsír, 1 egész tojás, 2 tojássárgája, 1 sütőpor, 1 vaníliás cukor, 2-3 evőkanál tejföl, 1 evőkanál kakaó. A töltéshez ribizli- és baracklekvár.

*Elkészítés:* A lisztet, a tojásokat, a zsírt, a cukrot, a sütőport és a vaní-

liás cukrot annyi tejjel, amennyit felvesz, összegyúrjuk. Kettéválasztjuk és a felébe beledolgozzuk a kakaót. Két cipót formálunk és hideg helyen 1 órát pihentetjük. Kb. 3 milliméter vastagra nyújtjuk és 3-4 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk külön a sötét és a világos tésztát. Zsírpapírral vagy alufóliával bélelt gáztepsibe egymástól 2-3 cm távolságra rakjuk és forró sütőbe toljuk. Közepes hőfokon kb. 10-12 percig sütjük. Négy-öt tepsivel lesz belőle. Ha kihűlt, egy sötét és egy világos tésztát barack-, illetve ribizlilekvárral összeragasztunk. Sokáig eláll.

### **Kerek diós linzer**

*Hozzávalók:* A tésztához: 50 dkg liszt, 20 dkg vaj, 5 dkg zsír, 20 dkg porcukor, 2 tojás, 1 mokkáskanál szódaikarbóna, 1 evőkanál kakaó, 1 evőkanál tejföl.

*A töltelékhez:* 20 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 10 dkg vaj, 2 evőkanál rum, 4-5 evőkanál tej.

*Elkészítés:* A lisztet, a vajat, a zsírt, a cukrot, a tojásokat, a szódaikarbónát, a kakaót és a tejfölt összegyúrjuk és hideg helyen 1 órát pihentetjük. Kb. 3 milliméter vastagra nyújtjuk és 5-6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Zsírpapírral vagy alufóliával bélelt gáztepsiben egymástól 2-3 cm távolságra lerakva forró sütőbe toljuk. Közepes hőfokon kb. 10-12 perc alatt megsütjük. 3-4 tepsivel lesz belőle. A vajat a dióval, a cukorral, a rummal és a tejjel jól kikeverjük. (Ha van, keverőgéppel.) Ha kihűlt a tészta, kettőt-kettőt összeragasztunk a krémmel. Sokáig eláll.

### **Asszonydicséret**

*Hozzávalók:* A tésztához: 30 dkg liszt, 15 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 5 tojássárgája, ½ citrom leve és reszelt héja, 1 mokkáskanál szódaikarbóna.

*A töltelékhez:* 25 dkg darált dió, 20 dkg porcukor, ½ citrom leve és reszelt héja, 5 tojásfehérje, 15-20 dkg baracklekvár.

*Elkészítés:* A tésztához valókat összegyúrjuk és egy közepes nagyságú tepsibe nyomkodjuk egyenletes vastagságban. Forró sütőbe toljuk és közepes hőfokon 15 percig sütjük. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük, belekeverjük a diót, a citrom levét és reszelt héját. A félig sült tésztát megkenjük a baracklekvárral, majd rásimítjuk a habos keveréket. Visszatesszük a sütőbe és aranysárgára sütjük. Hoszszukás szeletekre vágva kínáljuk. Sokáig eláll.

### **Csúcstészta**

*Hozzávalók:* 40 dkg liszt, 20 dkg zsír, 5 dkg vaj, 2 dl tejfől, 3 dkg élesztő, 1 citrom leve, késhegynyi só. Vaníliás porcukor, amibe beleforgatjuk a kész süteményt. A töltelék lehet bármilyen lekvár, cukorral, mazsolával, kevés tejjel elkevert darált dió vagy mák, tojással, cukorral, mazsolával elkevert túró.

*Elkészítés:* A tésztához valókat összegyűrjük és legalább 1 órát hideg helyen pihentetjük. Kb. 3 milliméter vastagra nyújtjuk és 8-10 cm átmérőjű korongokat szúrunk ki belőle. 1 kávéskanál tölteléket teszünk a közepére és félbehajtjuk, a szélein jól lenyomkodjuk. Zsírpapírral vagy alufóliával bélelt tepsibe rakjuk és forró sütőbe tesszük. Közepes hőfokon kb. 30 percig sütjük. Fehér marad a sütemény. Még melegen vaníliás cukorba forgatjuk. A túrósat kivéve sokáig elálló sütemény.

### **Édes vajas pogácsa**

*Hozzávalók:* 50 dkg rétesliszt, 25 dkg vaj, 5 dkg élesztő, 3 evőkanál porcukor, 2 tojássárgája, 1 dl tej, késhegynyi só; 1 tojás a kenéshez.

*Elkészítés:* A tejbe egy kis cukrot teszünk, meglangyosítjuk és felfuttatjuk az élesztőt. Összegyűrjük a liszttel, a cukorral, a tojássárgájával, a meglangyosított vajjal, a sóval. Négyfelé hajtjuk a tésztát és 20 percig pihentetjük meleg helyen. Még négyszer hajtogatjuk, 20-20 perces szünetekkel. Ujjnyi vastagra nyújtjuk és késsel kockásra bevagdadjuk. 4-5 cm átmérőjű pogácsákat szaggatunk belőle. Az egész tojást villával felferjük és megkenjük a pogácsákat. Forró sütőbe toljuk és közepes hőfokon aransárgára sütjük. Kávéhoz, kakaóhoz, teához kitűnő uzsonnasütemény.

### **Huszárgomb (huszárkráfli)**

*Hozzávalók:* A tésztához: 40 dkg rétesliszt, 20 dkg vaj, 4 tojássárgája, 4 evőkanál vaníliás cukor.

A tetejére: 2 tojásfehérje, 2 evőkanál darált mandula, 2 evőkanál kristálycukor, 20 dkg meggylekvár vagy ½ kg meggy.

*Elkészítés:* A tésztához valókat összegyűrjük és legalább 1 órát pihentetjük. Lisztes kézzel nagyobb diónyi gömböket formálunk belőle. A közepét az ujjunkkal jól benyomjuk és tepsibe rakjuk. Megkenjük villával felvert tojásfehérjével és megszórjuk cukros mandulával. Forró sütőbe toljuk és közepes hőfokon 15 percig sütjük. Kivesszük és a mélyedésbe 1 kiskanál lekvárt vagy 1 szem meggyet teszünk. Visszatesszük a sütőbe és még 15 percig sütjük.

### **Túrós egyensúly lekvárral**

*Hozzávalók:* 25 dkg tehéntúró, 25 dkg vaj vagy margarin, 25 dkg liszt, késhegynyi só; vaníliás porcukor, amibe beleforgatjuk, kétféle lekvár a töltelékhez.

*Elkészítés:* Összegyúrjuk a túrót, a vajat, a lisztet és a sót. Négyrét hajtva, legalább 1 órát hideg helyen állni hagyjuk. Közben még kétszer hajtogatjuk. Végül kb. 3 milliméter vastagra kinyújtjuk és féltényérnyi kockákra vágjuk. A közepébe kiskanálnyi lekvárt teszünk és háromszög alakúra hajtjuk, majd jól lenyomkodjuk a lekvár körül. Zsírpapírral vagy alufóliával bélelt tepsibe rakjuk és nagyon forró sütőbe toljuk. Közepes hőfokon világosra sütjük. Még melegen vaníliás porcukorba hempergetjük.

### **Lekváros kiflicskék**

*Hozzávalók:* 50 dkg rétesliszt, 20 dkg vaj, 3 tojássárgája, 2 evőkanál vaníliás porcukor, 2 dkg élesztő, késhegynyi só, 1-2 evőkanál tejföl; 1 tojás a kenéshez, lekvár a töltéshez.

*Elkészítés:* A lisztet, a vajat, a tojássárgáját, a porcukrot, az élesztőt, a sót, a tejfölt összegyúrjuk. Cipót formálva 1 órát állni hagyjuk. Kb. 3 milliméter vastagra nyújtjuk és ujjnyi oldalhosszúságú háromszögekre vágjuk. Kiskanál lekvárt teszünk a közepére, majd feltekerjük úgy, hogy a hegye legyen felül és kifli formára hajlítjuk. Tepsibe sorba rakjuk és megkenjük a villával felvert tojással. Forró sütőbe toljuk és közepes hőfokon aranybarnára sütjük. Sokáig eláll.

### **Stíriai metélt**

*Hozzávalók:* 50 dkg tehéntúró, 10 dkg rétesliszt, 5 dkg búzadara, 6 tojás, 7 dkg vaj, 1 dl tejföl, 6 evőkanál vaníliás porcukor, 1 citrom reszelt héja, késhegynyi só, 5 dkg mazsola, 2-3 evőkanál zsemlemorzsa.

*Elkészítés:* A túrót a liszttel, a búzadarával, 3 egész tojással, kevés sóval egy tálban összegyúrjuk. 1 órát állni hagyjuk, utána fatáblára simítjuk és késsel ujjnyi darabokat szaggatunk a forrásban levő, enyhén sós vízbe és kifőzzük. Ha feljöttek a víz színére, szűrőre szedjük. Egy nagyobb szögletes tűzálló tálat kivajazunk, meghintjük a zsemlemorzsaival és beleterítjük a főtt tésztát. A felolvasztott vajat összekeverjük a tejfövel, 3 evőkanál vaníliás porcukorral, a reszelt citromhéjjal, a forró vízben megmosott mazsolával, a másik 3 tojás sárgájával, végül a 3 tojás keményre vert habjával. A tésztára simítjuk és forró sütőbe toljuk. Közepes hőfokon tűpróbáig sütjük. Melegen, tálalólapáttal kockákra szelve, vaníliás cukorral megszórva tálaljuk.

### **Csöröge** (forgácsfánk)

*Hozzávalók:* 50 dkg finomliszt, 6 tojássárgája, 2 evőkanál porcukor, 2 evőkanál rum, 2 evőkanál tejföl, késhegynyi só, 5-6 dl olaj a sütéshez, vaníliás vagy fahéjas cukor, esetleg gyümölcsíz a fogyasztáshoz.

*Elkészítés:* A lisztet, a tojások sárgáját, a cukrot, a rumot, a tejfölt, a sót összegyúrjuk, a tésztát jól kidolgozzuk. Cipót formálva, kendővel letakarva 1 órát pihentetjük. Lisztezés nélkül 3-4 milliméter vastagra nyújtjuk. Rádlival kétujjnyi széles, 10-12 cm hosszú csíkokat vágunk belőle. A közepére 3-4 cm-es vágást csinálunk és az egyik végét át-húzzuk rajta. Amikor mindet elkészítettük, akkor kezdjük sütni. Az olajat egy széles serpenyőben felforrósítjuk. Ne tegyünk bele egyszerre sokat, hogy könnyen megfordíthassuk. Fedetlenül, mindkét oldalukat aranyárgára sütjük. Itatós- vagy selyempapírra szedjük ki, hogy a felesleges olajat beszívja. Tálra rakva, vaníliás vagy fahéjas cukorral megszórva kínáljuk, de gyümölcsízt is adhatunk hozzá.

### **Flódni**

*Hozzávalók:* A tésztához: 60 dkg liszt, 25 dkg vaj, 4 tojássárgája, 3 evőkanál porcukor, 1 evőkanál méz, 1 dl fehérbor, késhegynyi só, 3 dkg élesztő, 1 tojás a kenéshez.

*A töltelékhez:* diótöltelék: 15 dkg tört dió, 10 dkg porcukor, 2 evőkanál méz, ½ citrom reszelt héja; máktöltelék: 15 dkg darált mák, 10 dkg porcukor, 3 evőkanál méz, ½ citrom reszelt héja; almatöltelék: ½ kg reszelt alma, 5 dkg fahéjas cukor, 3 evőkanál méz, ½ citrom reszelt héja; lekvártöltelék: 30 dkg szilva- vagy baracklekvár.

*Elkészítés:* Összegyúrjuk a lisztet, a vajat, a tojássárgáját, a porcukrot, a mézet, az élesztőt, a sót a borral. Cipót formálunk belőle és letakarva, langyos helyen 1 órát állni hagyjuk. Közepes nagyságú mély tepsi-t készítünk elő. A tésztát öt részre osztjuk és lapokat nyújtunk belőle. Az első lapot a tepsibe helyezzük és megkenjük a gyümölcsízzel. Erre jön a második tésztaalap, amelyre a porcukorral, citromhéjjal elkevert diót terítjük és rácsurgatjuk a mézet. A harmadik lapra kerül a mák ugyanígy. A negyedik lapra a fahéjas cukorral és a citromhéjjal összekevert reszelt almát simítjuk, majd rácsurgatjuk a mézet. Végül befedjük az ötödik lappal. A tetejét megkenjük villával felvert tojással és forró sütőbe toljuk. A közepesnél valamivel kisebb hőfokon kb. 50 percig sütjük. Ha a teteje hamarabb barnulna, úgy takarjuk be alufóliával vagy zsírpapírral. Ha kihűlt, éles késsel hosszúkás szeletekre vágva, porcukorral megszórva tálaljuk.

### **Farsangi fánk**

*Hozzávalók:* 60 dkg finomliszt, 5 dkg vaj, 5 dl tej, 5 dkg élesztő, 3 evőkanál porcukor, 2 evőkanál rum, 5 tojássárgája, késhegynyi só, 1 liter olaj a sütéshez, vaníliás porcukor és gyümölcsíz a tálaláshoz.

*Elkészítés:* 2 dl langyos tejben kevés cukorral az élesztőt felfuttatjuk. A lisztet a tojássárgájával, a cukorral, a rummal, a sóval, az élesztős és a többi langyos tejjel, az olvasztott vajjal keverőgéppel vagy fakanállal jól kidolgozzuk. (Hólyagosra kell keverni.) A tálban, meglisztezve, letakarva langyos helyen duplájára kelesztjük (kb. 60-80 perc). Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk és 5-6 cm átmérőjű fánkokat szúrunk ki, amiket lisztezett kendőre rakunk sorba, egymástól 3-4 cm távolságra és újra megkelesztjük (kb. 30 perc). Az olajat széles serpenyőbe öntjük. Átforrósítjuk (de nem forraljuk) és annyi fánkot teszünk bele egyszerre, hogy ne érjenek össze. Először letakarva sütjük, majd lapáttal megfordítjuk és a fedőt levéve sütjük aransárgára. Először papírra szedjük ki, hogy a felesleges olaj leitatódjon, majd tálra rakva vaníliás cukorral szórjuk meg. Gyümölcsízzel kínáljuk.

### **Szilvás gombóc és nudli** (krumplis gombóc és angyalbögyörő)

*Hozzávalók:* 1½ kg (lisztes, lehetőleg Ella) burgonya, 1 egész tojás, 1 tojássárgája, 10 dkg vaj, 50 dkg liszt, 1 kiskanál só, 15 dkg zsemlemorzsza, 10 dkg porcukor, 1 kávéskanál őrölt fahéj, 1 kg érett szilva vagy ½ kg falusi szilvalekvár.

*Elkészítés:* A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és krumplinyomón áttörjük. Összedolgozzuk kézzel a tojásokkal, diónyi vajjal, sóval és 40 dkg liszttel. A fele tésztát félujjnyi vastagra nyújtjuk, 10 x 10 centiméteres kockákra vágjuk és mindegyiknek a közepébe egy kimagozott szilvát vagy 1 kávéskanál szilvalekvárt teszünk. Összenyomjuk a végeit, majd tenyerünkkel gombócokat formálunk belőle. A tészta másik felét lisztezett deszkán ujjnyi rudakká formáljuk, majd 2-3 cm-es darabokra vágjuk és nudliformára sodorjuk. Mikor mind megvan, a vajban aransárgára pirítjuk a zsemlemorzását. Forró sós vízben kifőzzük előbb a nudlikat, utána a gombócokat. Ha feljöttek a víz színére, szűrőkanállal kiszedjük és a vajas morzsába forgatjuk. Ki-ki a tányérján szórja meg fahéjas cukorral.

### **Angol óriás mokatorta**

*Hozzávalók:* A tésztához: 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 20 dkg liszt, 20 dkg csokoládé, 6 tojás, 5 dkg darált mandula, 1 csomag sütőpor, 2 evőkanál eper- vagy málnalekvár, 1 citrom reszelt héja.

*A töltelékhez:* 25 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 2 evőkanál nescafé vagy granulált kávé.

*A tetejére:* 5 dkg darált mandula.

*Elkészítés:* A vajat a cukorral habosra keverjük, majd a tojások sárgáját és a többi hozzávalót is belekeverjük. Végül hozzáadjuk a tojások keményre vert habját. Vajazott, lisztezett nagy tortaformába simítjuk és forró sütőbe toljuk. Közepes hőfokon tűpróbáig sütjük kb. 45 perig. Ha kihűlt, keresztben kettévágjuk. A vajat habosra keverjük a tojássárgájával, a cukorral és a kávéval. Felét a két lap közé, felét a tetejére kenjük. Megszórjuk a mandulával. Fogyasztásig hideg helyen tartjuk.

---

## HÚSZ GYORSAN ELKÉSZÍTHETŐ SÜTEMÉNY, ÉDESSÉG

---

### **Almás-diós szelet**

*Hozzávalók:* 20 dkg rétesliszt, 25 dkg porcukor, 2 tojás, 5 dkg darált dió, 30 dkg reszelt alma, 2 kávéskanál sütőpor, 1-1 mokkáskanál őrölt fahéj és szegfűszeg.

*A tetejére:* 10 dkg vaj, 10 dkg cukor, 2 evőkanál kakaó, 3 evőkanál tej.

*Elkészítés:* A lisztet elkeverjük a porcukorral, és összedolgozzuk az egész tojásokkal. Hozzáadjuk a diót, az almát, a sütőport, a fahéjat és a szegfűszeget. Kivajazott, közepes nagyságú tepsibe terítjük, forró sütőbe tesszük és közepes hőfokon addig sütjük, míg a beleszúrt villára nem ragad a tészta (20-25 perc).

A vajat kikeverjük a cukorral, hozzáadjuk a tejben feloldott kakaót, és a kihűlt tésztaára kenjük. Ha megdermedt, hosszúkás szeletekre vágjuk.

### **Piskótatekercs**

*Hozzávalók:* 6 tojás, 6 evőkanál porcukor, 6 evőkanál rétesliszt, 1 citrom leve és reszelt héja, 1 dkg vaj, csipetnyi só, 1 kis üveg barack- vagy ribizlilekvár.

*Elkészítés:* A tojássárgáját kikeverjük a cukorral, a citrom levével és héjával, valamint 2 evőkanál liszttel. Csipetnyi sóval keményre verjük a tojásfehérjét, és beleforgatjuk a 4 kanál lisztet, majd lazán összekeverjük a masszával. Alufóliával vagy zsírpapírral bélelt, vajjal kikent gáz-

tepsibe terítjük, és forró sütőbe toljuk, közepes hőfokon kb. 20 perc alatt megsütjük. Még melegen lehúzzuk róla a papírt, és egy tiszta konyharuhára téve rúddá tekerjük. Ha kihűlt, újra kiterítjük, megkenjük lekvárral, és visszatekerjük. Vaníliás cukorral meghintjük, és kb. 2 cm-es szeletekre vágva kínáljuk.

### **Gyümölcsös piskóta**

*Hozzávalók:* 6 tojás, 6 evőkanál porcukor, 7 evőkanál rétesliszt, ½ citrom leve és reszelt héja, 1 dkg vaj, csipetnyi só, ¼ kg gyümölcs (legjobb a meggy vagy a sárgabarack), 3 dkg mandula.

*Elkészítés:* A tojássárgáját kikeverjük a cukorral, a citrom levével, héjával és 2 evőkanál liszttel. A csipet sóval kemény habbá vert tojásfehérjét és az 5 kanál lisztet lazán a masszába forgatjuk. Kivajazott, lisztezett, közepes nagyságú tepsibe terítjük, és megszórjuk a durvára vágott, hámozott mandulával. Rárakjuk a megmosott, lecsurgatott, kimagozatlan meggyet vagy a hámozott fél barackokat. Forró sütőben, közepes hőfokon kb. 25 percig sütjük. Ha kihűlt, kockára vágjuk, és vaníliás porcukorral megszórva kínáljuk.

### **Meggyès egyensúly**

*Hozzávalók:* 25 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 25 dkg rétesliszt, 5 tojás, csipetnyi só, 3 dkg mandula, ¼ kg meggy.

*Elkészítés:* A vajat, a cukrot, a tojássárgáját és a liszt felét jól kikeverjük, majd beleforgatjuk a csipet sóval kemény habbá vert tojásfehérjét és a többi lisztet. Vajjal kikent, közepes nagyságú tepsibe terítjük, megszórjuk a hámozott, durvára vágott mandulával, és ráterítjük a megmosott, lecsurgatott, magozatlan meggyet. Nagyon forró sütőbe toljuk, majd közepesre vesszük a hőfokot, és 30-35 percig sütjük. Ha kihűlt, hosszúkás szeletekre vágva, vaníliás porcukorral meghintve kínáljuk. (Ugyanezt az alaptésztát hámozott és félbevágott sárgabarackkal vagy almaszeletekkel is elkészíthetjük.)

### **Püspökkenyér**

*Hozzávalók:* 5 tojás, 5 evőkanál porcukor, 5 evőkanál liszt, 2 evőkanál étkezési keményítő, 6 dkg vaj, 1 citrom leve és reszelt héja, 5-5 dkg dió, mogyoró, mandula, mazsola, keserű csokoládé, birsalmasajt vagy cukrozott gyümölcs (helyettesíthető fügével vagy datolyával is).

*Elkészítés:* A tojássárgáját a cukorral, a liszt felével, a keményítővel, a citrom levével és 5 dkg olvasztott vajjal alaposan kikeverjük. Egy csipet sóval kemény habbá verjük a tojások fehérjét. A liszt másik felét

összekeverjük az apró darabokra vágott gyümölcsökkel, a csokoládéval és a reszelt citromhéjjal. A tojáshabot és az előkészített gyümölcsöket lazán a masszába forgatjuk. Nagyobb őzgerincformát kivajazunk, kilisztezzük, és a masszát beleöntjük. Meleg sütőben lassan tűpróbáig sütjük (kb. 40 perc). Ha kihűlt, vékony szeletekre vágva kínáljuk.

### **Kókuszszélet**

*Hozzávalók:* A tésztához: 25 dkg porcukor, 2 evőkanál méz, 5 dkg vaj, 2 dl tej, 20 dkg rétesliszt, 5 evőkanál étkezési keményítő, 2 kávéskanál sütőpor, 1 tojás.

*A töltelékhez:* 15 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 1 dl tej, 2 evőkanál rum, 2 evőkanál kakaó, 20 dkg kókuszreszelék.

*Elkészítés:* A tésztához valókat tálban jól összedolgozzuk. Egy közepes nagyságú tepsit kizsírozunk, a tésztát belesimítjuk, és meleg sütőbe tesszük. Közepes hőfokon addig sütjük, míg a beleszúrt villára nem ragad (tűpróba). A kihűlt tészta tetejére kenjük a tölteléket, amelyet a következőképpen készítünk: a vajat jól kikeverjük a cukorral, majd fokozatosan hozzáadjuk a kakaót, a tejet, a rumot és 15 dkg kókuszreszeléket. Egyenletesen a tésztára kenjük, és a tetejét megszórjuk a maradék 5 dkg kókuszreszeléssel. Éles késsel hosszúknak, ferde szeletekre vágjuk a tepsiben. Tátra rakva kínáljuk.

### **Kakaós-diós kocka**

*Hozzávalók:* 25 dkg liszt, 25 dkg porcukor, 1 tojás, 3 dl tej, 4 dkg zsír, 4 dkg kakaó, 2 kávéskanál sütőpor, 8 dkg dióbél.

*Elkészítés:* A tojást, a cukrot, a zsírt kikeverjük, hozzáadjuk a sütőporral, kakaóval összekevert lisztet és a tejet. Közepes nagyságú, zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük, rászórjuk a durvára vágott diót. Forró sütőbe tesszük, és alacsony hőfokon addig sütjük, amíg a beleszúrt villára nem ragad a tészta. Ha kihűlt, kockára vágva, vaníliás porcukorral megszórva kínáljuk.

### **Sárga tészta**

*Hozzávalók:* 3 tojás, 12 dkg vaj, 1 teáscsésze cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom leve és reszelt héja, 1 teáscsésze tej, 2 teáscsésze finomliszt, 2 kávéskanál sütőpor, 5 dkg mogyoró, 5 dkg mazsola.

*Elkészítés:* A tojássárgáját kikeverjük a vajjal és a cukorral. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, a citrom levét és reszelt héját, a liszttel elkevert sütőport és a tejet. A forró vízben megmosott mazsolát és a durvára

vágott mogyorót egy kevés liszttel elkeverjük, és a masszába forgatjuk. Közepes nagyságú, zsírozott, lisztezett tepsibe simítjuk, forró sütőbe tesszük és közepes hőfokon tűpróbáig sütjük. Hosszúkás, ferde szeletekre vágva, vaníliás porcukorral megszórva kínáljuk.

### **Rozsos mézes**

*Hozzávalók:* 30 dkg rozsliszt, 10 dkg rétesliszt, 3 tojás, 10 dkg cukor, 25 dkg méz, 2 kávéskanál szódadikarbóna, 1-1 mokkáskanál őrölt fahéj és ánizs, 10 dkg dióbel, 10 dkg füge vagy datolya vagy cukrozott gyümölcs, 3 dkg mazsola, 1,5 dl víz, 1 dkg vaj.

*Elkészítés:* A vízben jól felmelegítjük a mézet. A tojássárgáját összekeverjük a cukorral, a rozsliszttel, a szódadikarbónával, a fahéjjal, az ánizzsal és a vizes mézzel. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük. A darabokra vágott gyümölcsöket a réteslisztbe keverjük, és a tojáshabbal együtt a masszába forgatjuk. Vajazott, lisztezett nagyobb tepsibe simítjuk, forró sütőbe rakjuk, de alacsony hőfokon, lassan (kb. 35-40 percig) sütjük.

### **Márványkuglóf**

*Hozzávalók:* 6 tojás, 12 kanál porcukor, 12 kanál rétesliszt, 1 dl tej, 1 dl olaj, 2 kávéskanál sütőpor, 1 evőkanál kakaó, 1 dkg vaj.

*Elkészítés:* A tojássárgáját kikeverjük a cukorral, hozzáadjuk a sütőporral elkevert réteslisztet, a tejet, az olajat, végül a kemény habbá vert tojásfehérjét. Kettéválasztjuk a masszát. A felébe keverjük a kakaót. Vajazott kuglófsütőbe felváltva töltögetünk a világos és a kakaós masszából. Forró sütőbe tesszük, de alacsony hőfokon sütjük kb. 40 percig. Kiborítjuk, és még melegen vaníliás cukorral megszórjuk. Ha kihűlt, akkor szeleteljük.

### **Szegény pite**

*Hozzávalók:* 40 dkg finomliszt, ½ liter tej, 4 tojás, 2 evőkanál vaníliás cukor, 2 evőkanál zsír, 2 kávéskanál sütőpor, késhegynyi só.

*Elkészítés:* A lisztet elkeverjük a sütőporral, a cukorral, a sóval, hozzáadjuk a tejet és az egész tojásokat. Kézzel vagy géppel simára összedolgozzuk. A zsírt felolvasztjuk, kikenünk vele egy közepes nagyságú tepsit, és beleöntjük a tésztát. A többi zsírt a tetejére locsoljuk. Forró sütőbe tesszük, és közepes hőfokon addig sütjük, amíg a beleszúrt villára nem ragad a tészta. Ha kihűlt, hosszúkás szeletekre vágva, vaníliás vagy fahéjas cukorral megszórva kínáljuk.

## **Gesztenyés alagút**

*Hozzávalók:* ½ doboz babapiskóta, ½ kg gesztenyemassza, 5 dkg vaj, 2 evőkanál rum, 5 evőkanál cukor, 3 dl tejszín.

*A csokoládémázhoz:* 3 evőkanál kakaó, 3 evőkanál cukor, 3 evőkanál tej, 3 dkg vaj, 1 kávéskanál étkezési keményítő.

*Elkészítés:* A gesztenyemasszát géppel vagy fakanállal jól kikeverjük a rummal, a vajjal és 2 evőkanál cukorral. Egy nagyobb őzgerincformát kibélelünk zsírpapírral vagy alufóliával, kenőtollal megvizezzük és a masszát belesimítjuk. A tejszínt felforraljuk, majd nagyon hidegre hűtjük. A 3 evőkanál cukorral kemény habbá verjük. (Habszifonban is elkészíthetjük, de akkor 1 evőkanál habfixet is keverünk hozzá.) A habot a gesztenyével bélelt őzgerincformába simítjuk, és a babapiskótákkal befedjük. Hűtőszekrényben legalább 1 órát állni hagyjuk, majd hosszúkás tálra borítjuk. A csokoládémázhoz valókat összekeverjük, és állandóan kevergetve jól felforrósítjuk. Bevonjuk vele az alagutat. Hidegen kb. 2 centiméteres szeletekre vágva kínáljuk.

## **Máktorta**

*Hozzávalók:* 20 dkg darált mák, 10 dkg porcukor, 10 dkg méz, 3 dl tej, 3 tojás, 10 dkg margarin, ½ citrom leve és reszelt sárga héja, 2 kávéskanál sütőpor, 20 dkg rétesliszt.

*A töltelékhez:* 1 kis üveg ribizli- vagy málnalekvár.

*Elkészítés:* Egy nagyobb tortaformát kikenünk margarinnal, és liszttel megszórjuk. Az összes hozzávalót jól összekeverjük, és a formába simítjuk. Forró sütőbe tesszük, és közepes hőfokon addig sütjük, míg a beleszúrt villára nem ragad a massa. Ha kihűlt, kettévágjuk, megkenjük a lekvárral, és összeragasztjuk. A tetejét vaníliás cukorral megszórjuk és azután szeleteljük.

## **Túrótorta**

*Hozzávalók:* ½ kg tehéntúró, 10 dkg vaj, 4 tojás, 15 dkg vaníliás porcukor, 5 dkg búzadara, 5 dkg lehéjazott, darált mandula, 1 citrom leve és reszelt, sárga héja, 5 dkg mazsola, 3 evőkanál zsemlemorzsza.

*Elkészítés:* Egy tortaformát kivajazunk, és megszórjuk a zsemlemorzsával. A túró villával jól összetörjük, kikeverjük a cukorral, a tojássárgájával, a búzadarával, a mandulával, a citrom héjával és levével. Hozzáadjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét és a forró vízben megmosott mazsolát. Tortaformába töltjük és forró sütőbe toljuk. Közepes hőfokon tűpróbáig sütjük. Vaníliás cukorral megszórva kínáljuk.

### **Túrógombóc**

*Hozzávalók:* ½ kg tehéntúró, 3 tojás, 10 dkg búzadara, 3-4 evőkanál rétesliszt, késhegynyi só, 5 dkg vaj, 5-6 evőkanál zsemlemorzsa, 2 dl tejföl, 3-4 evőkanál vaníliás cukor.

*Elkészítés:* A túrót összedolgozzuk a tojásokkal, a búzadarával, a liszttel, a sóval és egy órát állni hagyjuk. Közben a vajban világosra pirítjuk a zsemlemorzst, és a tejfölt elkeverjük a vaníliás cukorral.

A túros masszából vizes kézzel kb. 4 cm átmérőjű gombócokat formálunk, és forrásban lévő, kissé sós vízben kifőzzük (kb. 3-4 percig forralva). Szűrőkanállal kiszedjük, lecsurgatjuk, és a vajos morzsába forgatjuk. A cukrozott tejjel meglocsolva kínáljuk, de fahéjas cukorral megszórva is finom.

### **Vargabéles**

*Hozzávalók:* 2 csomag réteslap, 30 dkg házi metélt tészta, 50 dkg tehéntúró, 5 dkg vaj, 3 tojás, 5 evőkanál vaníliás cukor, 1 citrom reszelt, sárga héja, 5 dkg mazsola, 1 evőkanál búzadara.

*Elkészítés:* Vajjal kikenünk egy közepes nagyságú tepsit. Minden lapot olvasztott vajjal megkenve beleterítjük az egyik csomag réteslapot. A tésztát sós vízben kifőzzük, és lecsurgatjuk. A tojássárgáját összekeverjük a cukorral, a túróval, a citromhéjjal és a búzadarával. Beleforgatjuk a kifőtt tésztát, a kemény habbá vert tojásfehérjét és a forró vízben megmosott mazsolát. A tepsibe terítjük, és betakarjuk a laponként megvajazott másik csomag réteslappal. A tetejét is megkenjük olvasztott vajjal. Forró sütőbe tesszük, és közepes hőfokon 30-35 percig sütjük. Nagy kockákra vágva, melegen, vaníliás porcukorral megszórva tálaljuk.

### **Rakott tészta**

*Hozzávalók:* 40 dkg házi metélt tészta, 4 dkg vaj, 10 dkg darált dió, 5 dkg porcukor, 20-25 dkg szilva- vagy baracklekvár, 2 maradék tojásfehérje.

*Elkészítés:* Egy nagyobb tűzálló tálat kivajazunk. Sós vízben kifőzzük a tésztát, lecsurgatjuk, és egyharmad részét a tálba terítjük. Rászórjuk a cukorral összekevert diót. Erre kerül a tészta második harmada. Egyenletesen ráterítjük a lekvárt, és lefedjük a maradék tésztával. A tojásfehérjét habbá verjük, egy kanál cukorral vagy baracklekvárral ízesítjük, és a tésztára simítjuk. Forró sütőbe toljuk, és alacsony hőfokon addig sütjük, míg a hab aranysárga lesz. Tálalólapáttal úgy szeleteljük, mint a tortát. Cukorral megszórva kínáljuk.

### **Gyümölcsfelfújt**

*Hozzávalók:*  $\frac{3}{4}$  kg idénygyümölcs (eper, kimagozott cseresznye vagy meggy, sárgabarack, alma stb.), 3 tojás, 15 dkg cukor, 10 dkg darált dió, 1 citrom reszelt héja, 2 kávéskanál sütőpor, 10 dkg liszt, 1 dl tejföl, 1 dkg vaj.

*Elkészítés:* A megtisztított, kimagozott, összevagdalt gyümölcsöt meghintjük 5 dkg cukorral, összekeverjük a tojássárgáját a többi cukorral, a dióval, a liszttel, a sütőporral, a tejjel és a citromhéjjal. Hozzáadjuk a tojások felvert habját, végül beleforgatjuk a gyümölcsöt. Kivajazott tűzálló tálba öntjük, forró sütőbe toljuk, és közepes hőfokon 30-35 percig sütjük.

### **Ánizsos piskóta**

*Hozzávalók:* 5 tojás, 10 evőkanál vaníliás porcukor, 10 evőkanál rétesliszt, 1 kávéskanál őrölt ánizs, 1 kávéskanál rum, 1-1 késhegynyi szódabikarbóna és só, 1 dkg vaj.

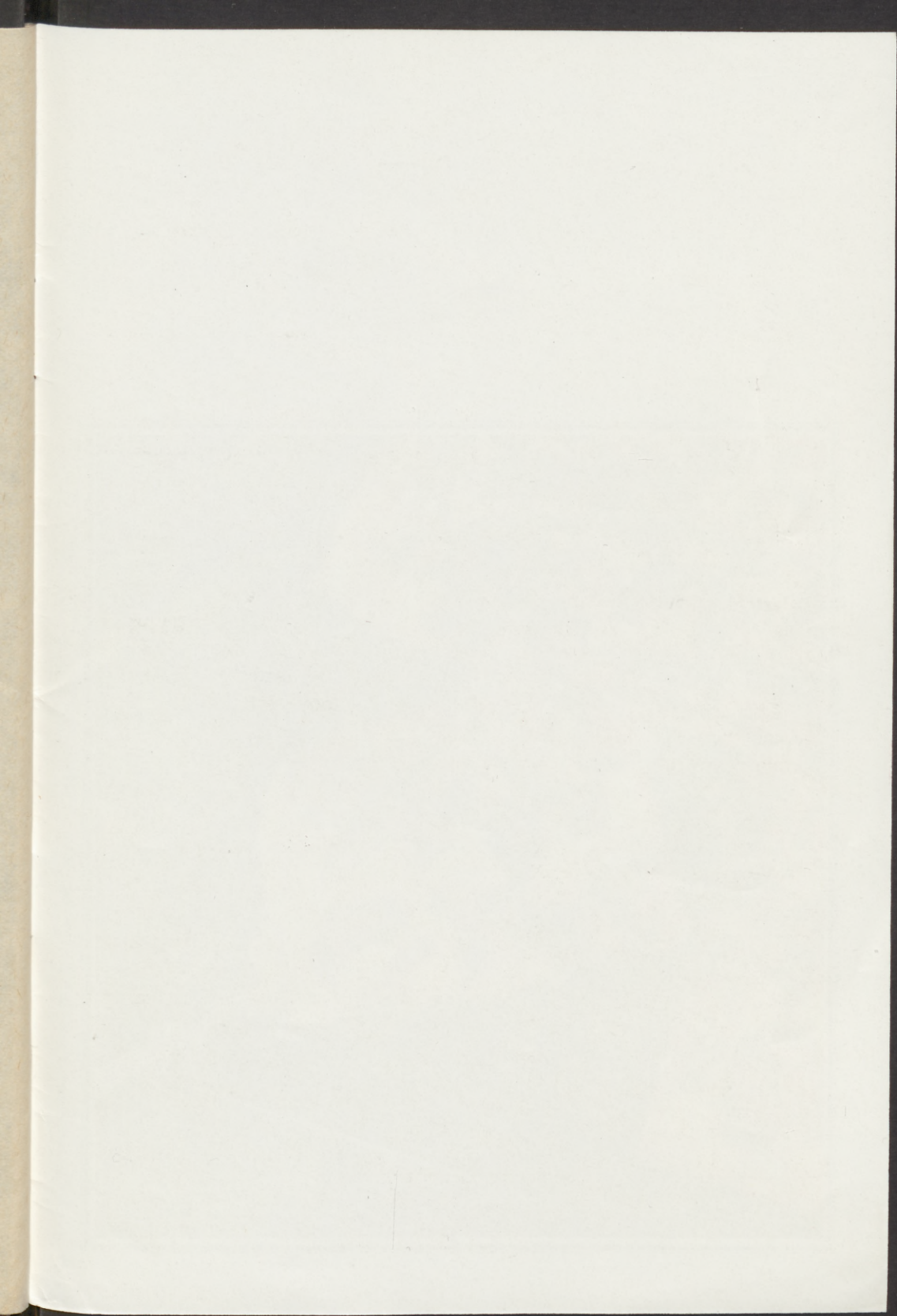
*Elkészítés:* Egy nagyobb őzgerincformát kivajazunk, és liszttel megszórunk. A tojássárgáját habosra keverjük a cukorral, hozzáadjuk a lisztet és 5 evőkanál vizet, majd a rumba kevert szódabikarbónát. A sóval kemény habbá vert tojásfehérjét, valamint az ánizst beleforgatjuk, és az őzgerincformába öntjük. Forró sütőbe tesszük, és közepes hőfokon megsütjük. A formából kiborítva kihűtjük. Ujjnyi széles szeletekre vágva egy tepsibe fektetjük a szeleteket úgy, hogy félig takarják egymást. Közepes hőmérsékletű sütőbe tesszük, és addig hagyjuk benne, míg pirulni kezd. Teához, kávéhoz kitűnő uzsonnasütemény.

### **Gyümölcsrizs**

*Hozzávalók:* 1 liter tej, 20 dkg rizs, 2 evőkanál cukor, 1 szelet keserűcsokoládé, 5 dkg mazsola, 10 dkg cukrozott vagy aszalt gyümölcs (lehet füge vagy datolya is), 1 dl málnaszörp, 2 dl tejszín.

*Elkészítés:* A forró vízben megmosott rizst a tejben felforraljuk, megkeverjük és letakarjuk. (A főzőlapot kikapcsoljuk alatta.) Fél óra múlva a rizs megpuhul. Ha kihűlt, lazán belekeverjük a cukrot, a megmosott mazsolát, az apróra vágott gyümölcsöt. Annyi tálkába osztjuk, ahány személynek kínálni akarjuk. A tetejét megszórjuk apróra vágott csokoládéval, és egy kanál málnaszörpöt öntünk rá. Fogyasztás előtt tejszínhabbal díszítjük.





6125-2

45 Ft

