



# Keksz kavalkád

Receptötletek a friss, sütésre kész tésztákhoz

Friss gondolat.

Finomat ad.



Az idén magam készítem  
a karácsonyfadíszeket!



## Sütési örömök karalkádja

Mindenkinek, aki szeret sütni és nassolni, a Tante Fanny tartogat valami különlegeséget: a Tante Fanny keksz kavalkádót. **Tante Fanny friss karácsonyi tésztái** nem csak a karácsonyi ünnepek alatt lehet egy meglepetés: a kekszeknek mindig szezonjuk van. Az Önök kreativitása határtalan: süssön klasszikusokat, mint a linzerkarika, vagy a vaniliás kifli, vagy lepje meg szeretteit ebben az évben valami újdonsággal. Készítsen kis táskákat, tea filterformákat, vagy kis csészéket csokimousse-szal-sok új receptötlet vár kipróbálásra.

### Új ötletekkel látjuk el Önöket.

Sok egyszerű és fenséges receptötlet minden alkalomra, természetesen a Tante Fanny tészták íz és siker garanciájával. Pillantson a weboldalunkra és tölts le receptfüzeteket amelyek ezer ötletet adnak akár édes vagy pikáns, egyszerű, de mégis izletes ételek és sütemények elkészítéséhez [www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu). Keressen bennünket a Facebookon is!

Kellemes időtöltést és sikeres sütést kíván  
az Ön Tante Fannyja!



KB. 15 PERC



6 – 8 PERC



180° C

## Édes tea filter

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 180° C-ra melegítse elő, a tésztát a csomagoláson lévő utasításoknak megfelelően készítse elő.
- 2 A tésztát egy belisztezett deszkán kb. 3 – 4 cm vastagságúra nyújtsa ki.
- 3 A tésztát teas filter formára vágja ki (ehhez a legjobb ha kartonból készít egy sablont)
- 4 A tea filtereket egy sütőpapírral borított sütőlapra helyezze és 180° C-on kb. 6 – 8 percig aranybarnára süsse. Hagyja kihűlni, a tea filter alsó részét mártsa csokoládéba és szórja meg gyöngöcckel.

**HOZZÁVALÓK:** 1 cs. Tante Fanny friss linzertészta 400 g  
kevés csokoládé, mártani  
színes golyócskák, díszítéshez

*Ötlet: Hogy a tea filter még valóságosabbnak tűnjön, csináljon egy lyukat és fűzzön címet bele. A címa részére legyen egy darab színes csomagolópapír.*



... elkészítési idő



... sütési idő



... sütési hőfok



KB. 10 PERC



6 – 8 PERC



180° C



## Lekváros keksztekák a fára

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 180° C-ra melegítse elő, a tésztát a csomagoláson lévő utasításoknak megfelelően készítse elő.
- 2 A tésztát egy beliszteztet deszkán kb. 3 – 4 cm vastagságúra nyújtsa ki.
- 3 Egy kiszúróval formázzon táskákat, egy sütőpapírral borított sütőlapra helyezze, 180° C-on kb. 6 – 8 percig világosra süsse.
- 4 A lekvárt egy kevés rummal főzze fel. A mázhoz tojásfehérjét, porcukrot és a citromlevet keverje össze.
- 5 A kihűlt kekszet a cukormázzal és a lekvárral tetszés szerint díszítse.

**HOZZÁVALÓK:** 1 cs. Tante Fanny friss linzertészta 400 g  
100 g eper vagy málna lekvár, passzírozott, mag nélkül  
kevés rum

A mázhoz:  
1 tojásfehérje  
150 g porcukor  
kevés citromlé

*Ötlet: ha nincsen olyan tészta-kiszúrója amit használni tudna, vágja ki szabadkézzel és a tésztából vastagítsa a táskák alsó részét.*





## Csokoládés csigák

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 190° C-ra melegítse elő, a tésztát a csomagoláson lévő utasításoknak megfelelően készítse elő.
- 2 A töltelékhez tejet, kristálycukrot, vaníliacukrot és a citromhéjat főzze fel. A mogorót, csokoládét és a zsemlemorzát adja hozzá és keverje össze, hagyja kihűlni.
- 3 A tésztát egy belisztezett deszkán kb. 3 – 4 cm vastagságúra nyújtsa ki, a töltelékkel helyezze a tészta alsó harmadára, majd kenje szét.
- 4 A tésztát hosszában tekerje fel és szeletelje 1 cm szélességűre.
- 5 A csigákat helyezze egy sütőpapírral borított sütőlapra, 190° C-on kb. 10 percig süsse aranybarnára.
- 6 A forró csigákba helyezzen pálcikákat és szervírozza.

**HOZZÁVALÓK:** 1 cs. Tante Fanny friss linzertészta 400 g  
300 ml tej  
140 g kristálycukor  
1 cs. vaníliás cukor  
kevés citromhéj, reszelve  
200 g mogoró, reszelve vagy aprítva  
60 g zsemlemorzsza  
80 g étcsokoládé, aprítva



KB. 50 PERC



KB. 35 PERC



180° C

## Kekszkosárok túrós mandarinos krémmel és csokoládémousse-szal

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 190° C-ra melegítse elő, a tésztát a csomagoláson lévő utasításoknak megfelelően készítse elő.
- 2 A tésztát egy beliszteztet deszkán kb. 3 – 4 cm vastagságúra nyújtsa ki. A pohárformát vajazza ki.
- 3 Poharanként egy kerek tésztát vágjon ki, a pohár alsó átmérőjének megfelelő méretben. Majd a pohár magasságának megfelelően vágjon a tésztából csíkokat.
- 4 Minden poharat béleljen ki papírral és tegye a szárított gyümölcsöket bele, majd 180° C-on kb. 30 percig süsse.
- 5 Sütés után a papírt és a zöldségeket távolítsa el. A tésztát további 5 percig süsse. Hagyja a tésztákat kihűlni. Óvatosan vegye ki a poharakból a megsütött keksz poharakat.
- 6 A túrós mandarinos krémhez a túrót cukorral és a citromlével jól keverje el. Óvatosan adja a tejszínhabot a krémhez. A pohárkákat félig tölts meg krémmel és helyezzen mandaringerezdet a tetejére.
- 7 A csokoládémousse-hoz a tejet forralja fel, csokoládédarabokat adja hozzá és kevergetés mellett hagyja a csokoládét felolvadni. Majd a kihűlt csokoládét és a tejszínhabot óvatosan keverje össze, tegye a mousse-t a pohárkák tetejére. 2 – 3 órára helyezze a hűtőbe. Málnával díszítse.

**HOZZÁVALÓK:** 2 cs. Tante Fanny friss barna linzertészta nemes csokoládé-darabkákkal 400 g  
600 g szárított zöldség (pl. rizs, lencse) a vaksütéshez kevés vaj a kenéshez

Túrós- mandarinos krémhez:

250 g túró  
250 g tejszín, felverve  
40 g porcukor  
1 citrom leve  
2 mandarin, díszítéshez

A csokoládémousse- hoz:

200 g csokoládé, durvára aprítva  
250 g tejszín, felverve  
50 ml tej  
málna díszítéshez

*Ötlet: a receptet elkészítheti muffin formával is ha nincs kéznél megfelelő pohárka.*



KB. 10 PERC



KB. 6 – 8 PERC



180° C

## Csészejelölő keksz

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 180° C-ra melegítse elő, a tésztát a csomagoláson lévő utasításoknak megfelelően készítse elő.
- 2 A tésztát egy belisztezett deszkán kb. 3 – 4 cm vastagságúra nyújtsa ki.
- 3 A tésztából egy kerek kiszúróval vágjon köröket, majd a körökből vágjon ki egy kisebb körcikket, az így kapott tésztákat helyezze egy sütőpapírral bélelt sütőlapra és 180° C-on kb 6 – 8 percig süsse.
- 4 A mázhoz a tojásfehérjét, porcukrot és a citromlevet keverje össze. A kihűlt kekszeket mázzal és gyöngyökkel díszítse.

**HOZZÁVALÓK:** 1 cs. Tante Fanny friss barna linzertészta nemes csokoládé-darabkákkal 400 g  
ízlés szerint színes ehető gyöngyök

A mázhoz:  
1 tojásfehérje  
150 g porcukor  
kevés citromlé

*Ötlet: Amennyiben nincs kedre a tésztát formázgatni, vásároljon egy kiszúró, akár az internetről is. Más mindenféle formát lehet kapni. Csak ki kell a tésztát szúrni és ripsz- ropsz készen is van.*





KB. 15 PERC



6 – 8 PERC



180° C



## Mézeskalács girland

### ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 180° C-ra melegítse elő, a tésztát a csomagoláson lévő utasításoknak megfelelően készítse elő.
- 2 A tésztát egy beliszteztet deszkán kb. 5 – 7 cm vastagságúra nyújtsa ki.
- 3 A kívánt formát szúrja ki, mindegyik formába csináljon két lyukat a szalag átfűzésére. Vízrel kenje át a formákat és sütőpapírral bélelt sütőlapra helyezze, 180° C-on kb. 6 – 8 percig világosra süsse.
- 4 A mázhoz a tojásfehérjét, porcukrot és a citromlevet keverje össze.
- 5 A kihűlt mézeskalács figurákat tetszés szerint díszítse, majd egy színes szalagra fűzze fel girlandnak.

**HOZZÁVALÓK:** 1 cs. Tante Fanny friss mézeskalács tészta 400 g  
Ízlés szerint: ételszínezék, színes gyöngyök

A mázhoz:

1 tojásfehérje

150 g porcukor

1 kevés citromlé





KB. 50 PERC



KB. 16 PERC



180° C



## Csokoládéporfácskák

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 190° C-ra melegítse elő, a tésztát a csomagoláson lévő utasításoknak megfelelően készítse elő. A muffin forma jól vajazza ki.
- 2 A tésztát egy beliszteztet deszkán kb. 3 – 4 cm vastagságúra sodorja ki. Vágjon 6 cm átmérőjű köröket. A tésztaköröket helyezze a formába, sütőpapírral fedje be és tegye a hüvelyeseket a papírra. Kb. 180° C-on kb. 12 percig süsse vakon.
- 3 Vegye ki a sütőből, a hüvelyeseket és a papírt távolítsa el és a tésztát további 4 percig süsse. A sütés után vegye ki a tésztát a formából.
- 4 Ami a töltelékhez való, mindent jól keverjen össze és lassan melegítse, addig keverje míg sima masszát nem kap. Ezután a masszát öntse a tésztáformába egészen a széléig. Hagyja egy éjszaka állni. Ízlés szerint porcukorral és az aprított mogoróval dekorálja.

**HOZZÁVALÓK:** 1 cs. Tante Fanny friss linzertészta 400 g  
300 g szárított zöldség (pl.rizs, lencse) a vaksütéshez  
kevés vaj a kenéshez

A töltelékhez:

125 g tejszín

25 g méz

1/2 TK fahéj

180 g étcsokoládé, aprítva

100 g tejszokoládé aprítva

A díszítéshez:

2 EK porcukor

30 g mogoró, durvára aprítva



15-20 PERC



KB. 15 PERC



155° C

## Diós párnák



### ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A linzertésztát 10 perccel a feldolgozás előtt vegye ki a hűtőből, és a sütőt 165° C-ra.
- 2 A darált diót, kristálycukrot, vaníliás cukrot, tejet, fahéjat és mazsolát keverje össze.
- 3 A friss linzertésztát sütőpapírral együtt tekerje ki egy tepsire, és vágja 8 x 8 cm-es négyzetekre. A tészta széleket felvert tojással kenje meg.
- 4 A diós töltelékkel halmozza a négyzetek közepére, majd a tésztát hajtsa félbe. Felvert tojással kenje meg, és tegyen rá egy-egy fél diót. A tészta 3 szélét késsel vagdossa be.
- 5 Középső sínen kb. 15 perc alatt süsse aranyárgára.
- 6 Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

**HOZZÁVALÓK 12 PÁRNÁHOZ:** 1 cs. Tante Fanny friss, édes linzertészta 300 g  
250 g darált dió vagy mogyoró  
70 g kristálycukor  
1/8 l tej  
1 tk fahéj  
1 cs. vaníliás cukor  
100 g mazsola  
1 tojás a kenéshez  
12 fél dió a díszítéshez



Friss gondolat.  
Finomat ad.



Maresi Foodbroker Kft., 1118 Budapest, Homonna u. 2.-4.  
Tel: +36-1-248-3030  
email: [office@maresi.hu](mailto:office@maresi.hu) Weboldal: [www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu)