

Játékos receptek

kicsiknek és nagyoknak



Tipp

A halat könnyebben kivághatod, ha előtte kartonból sablont készítesz!



Pizza-halak



Hozzávalók 6 db pizza-halhoz
„elzási módra”:

1 cs. **Tante Fanny friss
pizzatészta** 400 g

125 g kréntejszín (crème fraîche)
100 g sonka, csíkokra vágva
1 kicsi lilahagyma, karikákra vágva
6 fél fekete olajbogyó
½ csokor metélőhagyma, apróra vágva

Hozzávalók 6 db pizza-halhoz
„Popey módra”:

1 cs. **Tante Fanny friss
pizzatészta** 400 g

125 g kréntejszín (crème fraîche)
100 g fagyasztott spenót, felolvasztva és
kinyomva
1 kicsi vöröshagyma, ½ apróra vágva; ½
karikákra vágva
1 fokhagymagerezd, apróra vágva
6 halrúd
6 fél fekete olajbogyó
egy kis olaj a sütéshez
friss kapor, szárazk leszedve



15-20 perc



220° C



200° C



kb. 30 perc

1. **„Popey módra”:** Előkészítjük az összes hozzávalót. Egy serpenyőben kevés olajon megdinszteljük az apróra vágott hagymát és fokhagymát. Hozzáadjuk a spenótot és 5 percig pároljuk. Hagyjuk kihűlni.
„Elzási módra”: Előkészítjük az összes hozzávalót.
2. Mindkét típusú pizza-hal esetében a sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220°C-ra előmelegítjük és a tésztákat a csomagolás szerint előkészítjük.
3. A tésztákat a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. 6-6 nagy halat kivágunk. A maradék tésztából uszonyokat és szájakat formázunk.
4. A pizza-halakat megkenjük a kréntejszínnel, és tetszés szerint a tetejére tesszük a spenótot, a halrudakat és a sonkát. A tetejére hagymából és olivabogyóból szemeket formázunk.
5. A pizza-halakat a sütő legalsó sínén 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.
6. Sütés után tetszés szerint díszíthetjük a metélőhagymával vagy a kaporral.

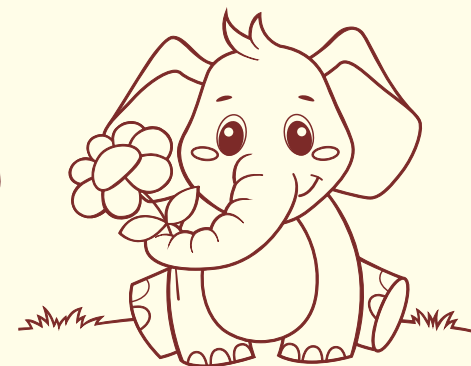


Tipp

A curry szósz, a ketchup
vagy a majonéz mártogatós
különösen jól illenek a
falatkákhoz!



Színezd ki!



Mini-toast

Hozzávalók 2 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny friss
pizzatészta** 400 g

4 ek. paradicsomszósz

4 szelet sonka

80 g reszelt sajt

4 ek. kukorica

egy kis olaj a kenéshez



8-16 perc



kb. 15 perc

1. A tésztát a hűtőből kivesszük és a csomagolás szerint előkészítjük. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és szélétében félbevágjuk.
2. Mindkét tésztadarab közepét megkenjük paradicsomszósszal, 5 cm-es szegélyt szabadon hagyva. A tetejére sonkát, reszelt sajtot és kukoricát teszünk.
3. A sarkokat felhajtjuk a töltelékre. Jól zárjuk le és nyomkodjuk össze a széleket.
4. Egy kontaktgrillt vagy egy grillserpenyőt felmelegítünk, és enyhén megkenjük olajjal mindegyik oldalát. A kontaktgrillben körülbelül 10-12 perc alatt, a serpenyőben közepes lángon körülbelül 7-8 percig (összesen 14-16 perc) sütjük a tésztát mindkét oldalát.





Tipp

Alternatív megoldásként a pizzatésztát megkenheted kedvenc hozzávalóiddal!

Vicces pizzacsigák



Hozzávalók kb. 12 darabhoz:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g

200 ml paradicsomszószt
50 g szalámi, csíkokra vágva
1 színes kaliforniai paprika,
kimagozva és csíkokra vágva
100 g kukorica, lecsepegtetve
100 g sajt

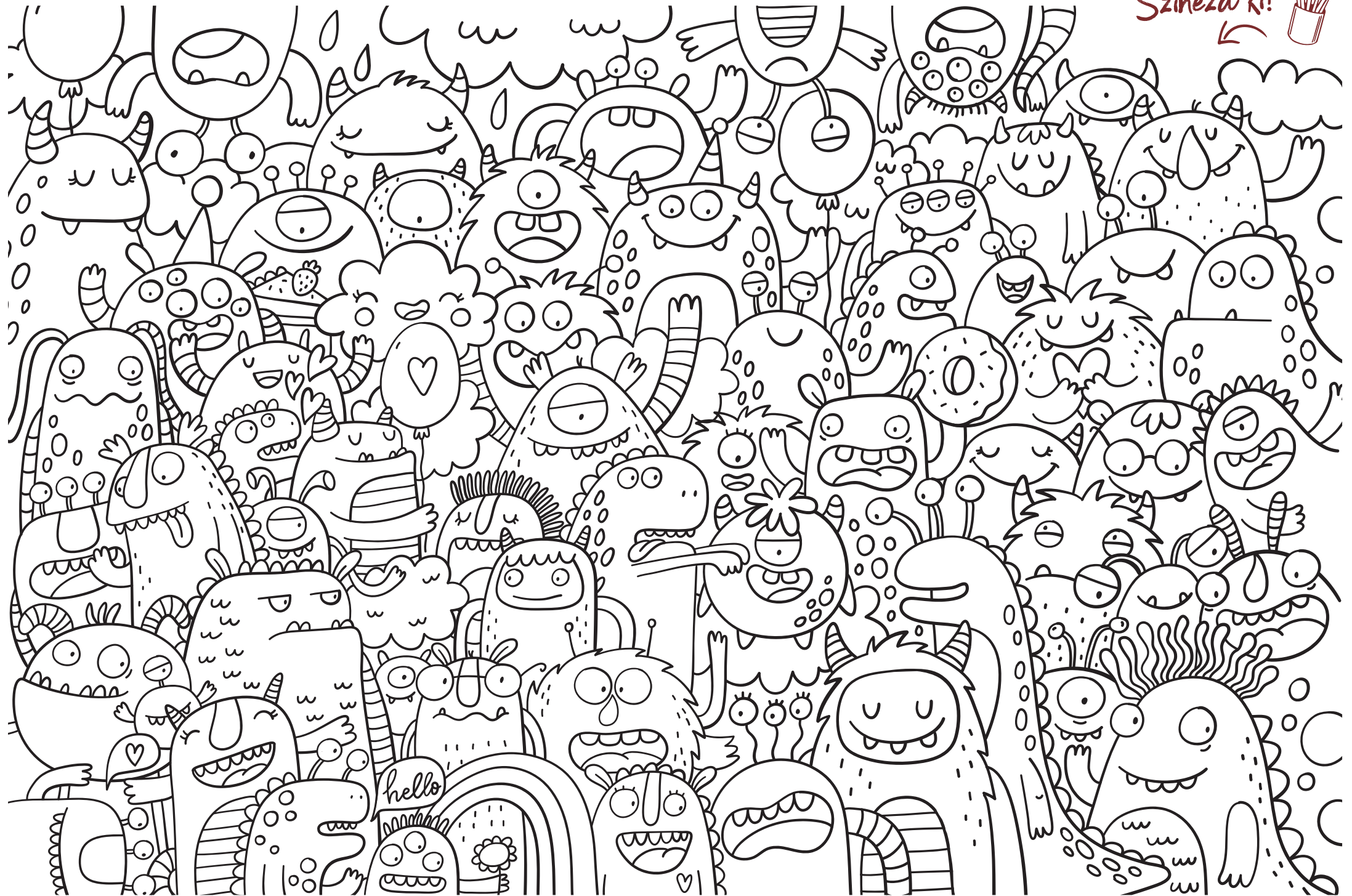
opcionális: 24 cukorszem és
1 teáskanál lekvár ragasztáshoz

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. A tetejére paradicsomszószt kenünk, 10 cm-es szegélyt szabadon hagyva. A tetejére szalámit, paprikát, kukoricát és sajtot teszünk.
3. A tészta alsó szélétől kiindulva szorosan feltekerjük és 12 db kb. 3 cm széles szeletre vágjuk.
4. A tészta végeit visszacsavarjuk a csigákról, és késsel kb. 2 cm mélyen belevágunk, hogy megformázzuk a csiga tapogatóit.
5. A csigákat előmelegített sütő közepső sínén 15-20 percig aranybarnára sütjük.
6. Sütés után tetszés szerint két cukorszemet ragaszthatunk egy kevés lekvárral.

15-20 perc 220° C 200° C kb. 25 perc



Szinezd ki!





Tipp

A maradék húsvéti vagy karácsonyi csokit is használhatod tölteléknek.



Édes földönkívüli figurák



Hozzávalók 15 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny Friss**
kelt tészta vajjal 500 g

Kb. 100 g bármilyen csokoládé (pl. Kinder-bueno, Schokobons, stb.)

1 felvert tojás a kenéshez

50 g szelet mandula
cukorgyöngy a szemeknek

1 tk. lekvár vagy olvasztott csokoládé a
szemek rögzítéséhez

opcionális: néhány Mikado rudacska vagy
csokoládéba mártott ropi



15-20 perc



180°C



160°C



kb. 25 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és 15 egyforma szeletre vágjuk.
3. A csokoládét apró darabokra vágjuk, és tésztadarabok közepére helyezzük. A csokoládét befedjük a tésztával, és tetszés szerint kis idegeneket formázunk. A kész figurákat megkenjük tojással és mandulával díszítjük.
4. Előmelegített sütőben kb. 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük. Ezután hagyjuk kihűlni, és lekvárral vagy olvasztott csokoládéval szemeket ragasztunk cukorgyöngyből. Hurkapálcikára vagy ropira szúrhatjuk a tésztákat.

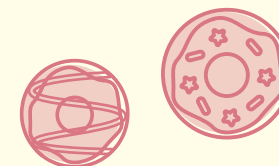


Tipp

Különböző színű csokoládé-
mázzal díszítsük a cronutokat
a lehető legváltozatosabb
módon.



Színes gyümölcsös cronut



Hozzávalók 6-8 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny friss
vajás élesztős leveles tészta** 400 g

1 csésze csokoládémáz ízlés szerint
(pl. fehér-, ét-, tejszokoládé)
2 ek. cukorgyöngy a díszítéshez
kb. 100 g édes kenhető krém
(pl. Nutella, lekvár,ogyoróvaj)
5 eper, megtisztítva és felszeletelve
1 banán, meghámozva és felszeletelve

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és kerek pogácsaszaggatóval vagy pohárral (ő 8 cm) köröket szúrunk ki, azok közepébe pedig lyukat (ő 2,5 cm) szúrunk ki.
3. A cronut alapokat és a maradék tésztát az előmelegített sütőben a középső sínen 12-15 perc alatt aranybarnára sütjük. Ezután hagyjuk kihűlni.
4. A csokoládémázot az utasítások szerint felolvasztjuk. A cronut alapok felét és a maradék tészták tetejét belemártjuk a csokoládémázba és megszórjuk színes cukorgyöngyökkel.
5. A maradék cronut alapokra 1-1 evőkanál krémet kenünk ízlés szerint, és megszórjuk eperrel és banánnal. Mindegyik tetejére egy-egy csokoládémázba mártott cronut tetőt teszünk.

12-15 perc 200° C 180° C kb. 30 perc

Információ: A cronut a croissant és a doughnut (fánk) keresztezéséből jött létre.



Tipp

A varázspálcák díszítésének csak a képzeleted szab határt!
Használj minél színebb cukrokat és ételfestéket.

Csiribú-csiribá,
akrakadabra,
Sok-sok finomságot
az asztalkára!

Színes varázspálcák

Hozzávalók kb. 15 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny** friss
leveles tészta 270 g

100 g lekvár ízlés szerint
(pl. eper, málna, barack)

1 csésze csokoládémáz ízlés szerint
(pl. fehér-, ét-, tejszokoládé)

opcionális: néhány csepp színes ételfesték
5 ek. bármilyen színes cukor a díszítéshez
(pl. mini mályvacukor, Smarties,
gumicukor, cukorgyöngy)

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. A tészta egyik felét megkenjük a lekvárral, és a másik felét ráhajtjuk, mint egy könyvet.
3. A tésztát kb. 2 cm széles csíkokra vágjuk, és villával többször megszurkáljuk.
4. Az előmelegített sütő közepén kb. 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük. Ezután hagyjuk kihűlni.
5. A csokoládémázat az utasítások szerint felolvasztjuk. Az olvasztott fehér csokoládéba ízlés szerint színes ételfestéket is csepegtethetünk.
6. A kihűlt leveles tészta rudakat a hosszuk 2/3-ig a csokimázba mártjuk, majd tiszta sütőpapírra helyezzük.
7. A még meg nem dermedt csokoládémázra szórjuk a díszítést, majd hagyjuk megkeményedni.



15-20 perc



200°C

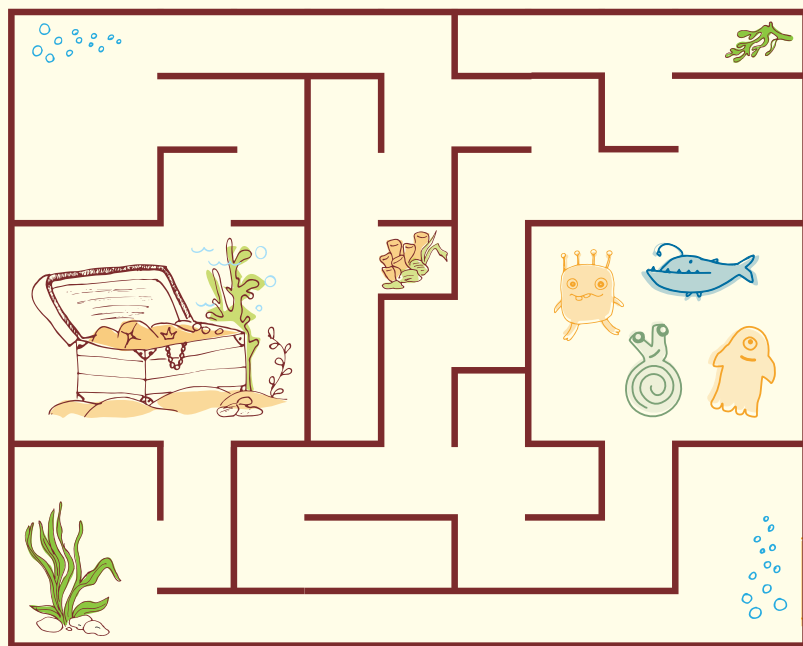


180°C



kb. 25 perc





Találd meg az utat a kincshez!



Útmutató:

Tanulj meg csigát rajzolni!

