

6 ünnepi falatka

egy lélekmengető forró itallal télre



Tipp

Friss szilva helyett használhatunk azonos mennyiségű aszalt gyümölcsöt is.

Szilvás-mandulás pozsonyi kifli

Hozzávalók 8 darab kiflihez:

1 cs. **Tante Fanny friss bejgli tészta** 400 g

200 g szilva, kimagozva és apróra vágva

100 g aszalt szilva, apróra vágva

50 g mazsola

50 g darált mandula

1/2 cs vaníliás pudingpor

1 cs vaníliás cukor

1/2 citrom reszelt héja

1/2 tk fahéj

2 ek rum

1 tojás a kenéshez



kb. 30 perc



170° C



150° C



kb. 25 perc
+ 2 óra hűtés

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 170°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A töltelékhez az összes hozzávalót (kivéve a tojást) elkeverjük.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és nyolc egyforma nagyságú négyzetre vágjuk.
4. Minden tésztadarabunkra teszünk egy evőkanálnyi töltelékot, majd a tésztanégyzeteket kicsit meg-meghúzza a sarkuktól átlósan feltekerjük kiflivé.
5. A kifliket sütőpapírral borított tepsire tesszük, majd megkenjük a tojással.
6. Az előmelegített sütő közepű (alulról a második) rácsán kb. 30 percig sütjük.



Tipp

Ha csak egyféle crostini csillagot készítünk, a választott összetevők mennyiségét meg kell szorozni hárommal.

Crostini variációk

Hozzávalók kb. 24 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny** friss pizzatészta XXL 550 g

olívaolaj
só, bors és cayenne-bors
a fűszerezéshez

Vegetáriánus

70 g kecske krémsajt
1 körte, kockákra vágva
4 dió fél, félbe vágva
2 ek. méz
1/2 csokor friss kakukkfű

Vegán

70 g kenhető vegán krém (pl. hummusz)
6 fej gomba, félbevágva
1 ek. áfonyabefőtt
2 ek. csíra vagy zsázsa

Húsos

4 tk. zöld pesto (medvehagymás vagy bazsalikomos)
4 mini mozzarellaagolyó, félbe vágva
2 olajban eltett szárított paradicsom
lecsepegtetve, apróra vágva
4 szelet prosciutto (sonka)
4 szál friss rukkola
1 ek. csíra ízlés szerint



10-15 perc



220°C



200°C



kb. 45 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A pizzatésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük a sütőlapra. Csillag alakú pogácsaszaggatóval (ő kb. 5,5 cm) annyi csillagot szaggatunk ki, amennyi szorosan elfér.
3. A tésztacsillagokat az előmelegített sütőben kb. 10-15 perc alatt ropogósra sütjük.
4. A gombát egy kevés olívaolajon megpirítjuk.
5. A csillagok egyharmadát megkenjük 1 teáskanál kecske krémsajttal, és ízlés szerint sóval és cayenne-borssal ízesítjük. A tetejére kockákra vágott körtét és diót teszünk és megszórjuk kakukkfűvel, majd meglocsoljuk mézzel.
6. A csillagok egyharmadát megkenjük a vegán krémmel, majd gombát teszünk rá és sóval, borssal ízesítjük. Áfonyával és csírával díszítjük.
7. A csillagok maradék egyharmadát megkenjük a pestoval, prosciutto sonkát, aszalt paradicsomot és mozzarellát teszünk rá, majd sóval és borssal ízesítjük. Rukkolával díszítjük.



Füstölt pisztrángos szeletek

Tipp

Pisztráng helyett kipróbálhatjuk tonhállal vagy lazaccal is. Haltartalma miatt mindig frissen fogyasszuk el!

Hozzávalók 15 kis szelethez:

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

Alternatíva:

1 cs. **Tante Fanny** friss
teljes kiőrlésű leveles tészta 280 g

2-3 db füstölt pisztráng kb. 3 cm-es
szeletekre vágva

4 ek. paradicsomszósz

100 g fekete olajbogyó, magozva,
finomra aprítva

150 g koktélpáradicsom, szeletelve
2 ek. kakukkfű

1 ek. olívaolaj vagy dióolaj

1 ek. balsamecet

1 tojás a kenéshez



18-20 perc



210° C



200° C



kb. 20 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 210 °C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A leveles tésztát sütőpapírral együtt közvetlenül a tepsire kitékerjük, és 15 egyforma (8 x 8 cm-es) négyzetre vágjuk. 10 percig hűvös helyre tesszük, majd megkenjük a felvert tojással.
3. A paradicsomszószot összekeverjük az olajbogyóval, majd a tésztára kenjük úgy, hogy a széleken 2 cm szabadon maradjon.
4. Felváltva koktélpáradicsomot és pisztrángdarabkákat teszünk a tésztára, és megszórjuk kakukkfűvel. Meglocsoljuk olívaolajjal és balsamecettel.
5. A szeleteket előmelegített sütőben középső sínen 18-20 perc alatt aranybarnára sütjük, és forrón tálaljuk.





Alkoholmentes almás-fahéjas puncs

Finomság gyerekeknek is

Hozzávalók 6 adaghoz:

1,5 l 100%-os almalé
1 kezeletlen citrom
1 kis bio alma
2 fahéj rúd
3 csillagánizs
2 szegfűbors
5 szegfűszeg

1. A citromot szeletekre vágjuk, és egy lábosban felforraljuk az almalével és a fűszerekkel.
2. Az almát vékony szeletekre vágjuk, beletesszük az almalébe és még 5 percig főzzük.
3. Az italt forrón tálaljuk.



Zserbó



Hozzávalók 6-8 darab zserbóhoz:

1 cs. **Tante Fanny** friss
bejgli tészta 400 g

200 g darált dió
1 ek vaníliásukor
200 g baracklekvár

Glazúr:

20 g sütőkakaó/cukormentes kakaópor
25 g porcukor
30 ml (3 ek) víz
30 g vaj
1 ek citromlé

40-45 perc 170° C 150° C kb. 40 perc
+ 2 óra hűtés

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 170°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A diót, a vaníliásukrot és a lekvárt elkeverjük.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és három egyforma nagyságú téglalapra vágjuk.
4. Az első tésztadarabunkat sütőpapírral borított tepsire tesszük, majd szétosztatjuk rajta a diós massa felét. Ráhelyezzük a második tésztadarabunkat, majd erre felvisszük a maradék masszát. Letakarjuk az utolsó tésztadarabunkkal.
5. Az előmelegített sütő legalsó rácsán kb. 40-45 percig sütjük. Adott esetben (ha a teteje túlsültni látszik) a sütési idő felénél letakarjuk fóliával.
6. A sütést követően rövid ideig hűlni hagyjuk, majd ráborítjuk (fejfel lefelé) egy tiszta deszkára és azon hagyjuk teljesen kihűlni.
7. A glazúrhoz az összes hozzávalót (a citromlé kivételével) összekeverjük egy tálban, majd vízgőz felett felhevítjük. Ezután hozzákeverjük a citromlevet, majd a kihűlt zserbónkat bevonjuk a csokoládéglazúrral.
8. Legalább két órára hűtőbe tesszük, hogy megdermedjen, majd szeletekre vágva tálaljuk.



Tipp

A maradék tészta részeket vágjuk csikokra és azokat is csavarjuk meg. Süssük meg a csillaggal együtt, majd lekvárba mártogatva fogyasszuk el.

Karácsonyi gyömbérkekszes csillag

Hozzávalók 2 csillaghoz:

2 cs. Tante Fanny friss
vajás leveles tészta 280 g

Alternatíva:

1 cs. Tante Fanny friss
leveles tészta kettős csomagolás 540 g

130 g gyömbéres mézes keksz (spekulatius)
összetörve
50 g dió aprítva
200 g narancslekvár
20 g mandula a szóráshoz



30-35 perc



200°C

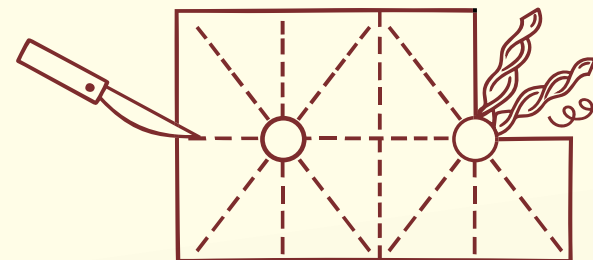


180°C



kb. 20 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A kekszet, a diót és a narancslekvárt összekeverjük.
3. Mindkét tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, rájuk helyezünk egy tányért és egy éles késsel körbevágjuk. Az egyiket megkenjük a lekváros-kekszes masszával. Ráhelyezzük a másik tésztát és a széleket óvatosan összenyomjuk.
4. Egy pohár segítségével egy kisebb kört nyomunk a leveles tészta közepére. 2-3 cm-enként bevágjuk a tésztát a kijelölt körig. Minden ágot felváltva kétszer megcsavarunk. Egyiket jobbra, másikat balra. Így alakítjuk ki a csillag mintát.
5. A leveles tészta csillagokat a sütő középső sínén 30-35 perc alatt megsütjük.
6. Sülés után megkenjük egy kis lekvárral és megszórjuk mandulával.





Tipp

Táldal díszített befőttes-
üvegben, vagy fejjel lefelé
ünnepi tányéron.

Ünnepi cake-pop



Hozzávalók kb. 20 db-hoz:

1 cs. **Tante Fanny friss
vajás linzertészta** 350 g

Alternatíva: 1 cs. **Tante Fanny friss
linzertészta** 300 g

100 g baracklevár
100 g fehércsokoládés-tortabevonó
1 csésze csokoládé pasztilla
(pl. fehér vagy tejes)
dekoráció ízlés szerint (morzsa, mandula-
forgács, gyöngycukor, dekorcukor, stb.)
kb. 20 db hurkapálca



1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 190°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2. A tésztát egy sütőpapíron körülbelül 3-4 mm vastagságúra nyújtjuk. (A 300 g-os friss linzertésztát a sütőpapírral kitekerjük.)

3. A tésztát a sütő középső sínén kb. 6-8 percig sütjük. Ezután hagyjuk kihűlni.

4. A kihűlt keksz alapot finomra morzsoljuk. Hozzákeverjük a baracklevárt és az olvasztott csokoládébevonót, és kézzel kb. 20 golyót (ø 2 cm) formázunk. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, és 15 percig hűtjük.

5. A csokoládépasztillát az utasítások szerint felolvasztjuk, valamint a hurkapálcákat és a díszítéseket előkészítjük. A golyókat kivesszük a hűtőből. A hurkapálcát kb. 0,5 cm mélyen belemártjuk a csokimázba, majd beleszúrjuk a golyókba. Ismét hűlni hagyjuk 10 percig.

6. A cake-pop-okat kivesszük a hűtőből és a csokoládémázba mártjuk. Mielőtt a csokoládé megkötne, a golyókat különbözőképpen díszítjük. Ezután hagyjuk a csokoládémázot teljesen megkötöni.



A tésztát már
nem kell nyújtani.
Elég csak kitekerni,
így a második
lépés kimarad.

10 tipp a tökéletes karácsonyi keksz elkészítéséhez



Olvasd le a QR kódot és
olvasd el tippjeinket:

