

6 színes húsvéti recept

változatos fogások



Tipp

Ha nincs habtekercs formánk, alufóliából is készíthetünk kúpokat.

Húsvéti répák



Hozzávalók 8 répához:

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

Alternativa:

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

2 ek. olaj

1 ek. curry por vagy fűszerpaprika-őrlemény

Coleslaw salátához:

200 g fejes káposzta apróra vágva

10 ml fehérborecet

50 ml ananászlé

25 ml napraforgó olaj

1 sárgarépa (kb. 75 g) leszerelve

20 g majonéz

20 g joghurt

sárgarépa zöldje díszítéshez

Lazacpisztráng-krémez:

150 g crème fraîche (krémsajt)

2 ek. mustár

3 ek. méz

1 csokor kapor, melynek a felét apróra vágjuk

100 g füstölt lazacpisztráng vagy füstölt

lazac apróra vágva

só, cukor



kb. 15 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 tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és hosszában 8 csíkra vágjuk. A csíkokat megkenjük olajjal.
3. A tésztacsíkokat feltekerjük egy megvajazott habtekercs formára. A maradék olajat a curry- vagy fűszerpaprika porral összekeverjük és megkenjük vele a rolókat, majd sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük a vágott oldalával lefelé.
4. A rolókat a sütő alsó sínén, kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük. A rolókat hagyjuk kihűlni, majd óvatosan húzzuk ki a habtekercs formákat a tésztából.
5. **Coleslaw saláta:** Az apróra vágott káposztát, a fehérborecetet, az ananászlevet, az olajat és egy kevés sót jól összekeverünk. Hozzáadjuk a reszelt sárgarépát, a majonézt, a joghurtot, majd ízlés szerint még egyszer megsózzuk.
6. **Lazacpisztráng-krém:** A krémsajtot, a mustárt és a mézet simára keverjük, majd sóval és cukorral ízesítjük. Hozzákeverjük az apróra vágott lazacpisztrángot és a kapor aprított felét.
7. A rolókat megtöltjük káposztasalátával vagy lazacpisztráng-krémmel, majd sárgarépa zölddel vagy kaporral díszítjük.



Tipp

Csokitojás helyett
használhatunk nugátkrémet
vagy lekvárt is.

Húsvéti nyuszik

Hozzávalók 4 nyuszihoz:

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

8 csokitojás
8 mazsola a szemeknek
1 felvert tojás a kenéshez
4 színes masni a nyakba



20-25 perc 180° C 160° C kb. 15 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 hosszában ketté, szélétben pedig három részre vágjuk, hogy 12 négyzetet kapjunk.
3. Egy-egy csokitojást teszünk 8 négyzet közepére. A maradék 4 négyzetet üresen hagyjuk.
4. A négyzetek sarkait összefogjuk és golyókat formálunk mindegyik tésztából.
5. Két töltött golyót szorosan egymás mellé teszünk, majd egy harmadik, nem töltött golyót ollóval kettévágunk és füleket formázunk belőlük. Megismételjük még háromszor.
6. A nyuszikat megkenjük a felvert tojással és a szemek helyére mazsolát teszünk.
7. A nyuszikat a sütő középső sínén 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük. Miután kihűlt, színes masnikat köthetünk a nyuszik nyakába.



Tipp

Ízlés szerint készülhet akár mákkal, mákos-körtés, almás-diós vagy diós-cseresznyés töltelékkel is.



Húsvéti koszorú

Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny
élesztős leveles tészta 400 g

1 cs. diótöltelék
1 tojás a kenéshez

 kb. 45 perc
  150° C
  140° C
  kb. 30 perc

1. A sütőt 150 °C-ra melegítsük elő.
2. A diótölteléket a csomagoláson leírtak szerint előkészítjük
3. A tésztát hosszában 3 azonos méretű csikra vágjuk. A diótölteléket habzsák segítségével felvisszük a tésztacsikokra.
4. A tölteléket betakarjuk a tésztával, és a széleket jól összenyomkodjuk.
5. A három csikból fonatot készítünk és koszorút formázunk. A végeket jól összenyomjuk, végül a koszorút felvert tojással megkenjük.
6. Előmelegített sütőben kb. 45 perc alatt aranybarnára sütjük.



Tipp

A maradék tésztákat gyúrjuk össze, formázzunk abból is virágot és kisütés után kenjük meg lekvárral.

Kelt tésztás virágok



Hozzávalók 10 kelt tésztás virághoz:

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

1 tojássárgája + 1 ek. tej a kenéshez
3 ek. ízlés szerinti lekvár (ribizli, szeder, málna, sárgabarack, szilva stb.)
kevés porcukor a szóráshoz

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és pogácsaszaggatóval vagy pohárral (ő 3-4 cm) keskeny köröket kiszaggatunk belőle.
3. Minden tésztadarabot kicsit nyomkodjunk meg, majd hajtsuk félbe kétszer. Fogjunk 5 ilyen darabot és illesszük őket össze, hogy szirmot formáljanak.
4. Egy fakanál nyelével a szirmok illesztésénél kicsit nyomkodjuk össze, hogy a tészta jól összetapadjon.
5. A virágokat kenjük be a tojássárgája és a tej keverékével.
6. Előmelegített sütőben a középső rácson körülbelül 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.
7. A virágokat meghintjük porcukorral, majd mindegyik közepére 0,5-1 evőkanál lekvárt teszünk

 kb. 15-20 perc  180° C  160° C  kb. 40 perc



Tipp

Fürjtojás helyett: 3 keményre főtt tojást felkockázunk és a spenótos keverékhez adjuk és jól összekeverjük.

Ropogós spenótos fészkek



fürjtojással

Hozzávalók 6 db-hoz:

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

2 ek. olaj

2 gerezd fokhagyma apróra vágva

200 g friss spenótlevél

4 retek vékonyra szeletelve

6 fürjtojás

1 tojás a kenéshez

őrölt só és bors

kevés ecet

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A fokhagymát megdinszteljük egy kevés olajon, hozzáadjuk a spenótot és rövid ideig sütjük. Fűszerezzük sóval, borssal, majd hagyjuk kihűlni.
3. A tésztát tekerjük ki sütőpapírral együtt és 6 téglalapra vágjuk. Két ellentétes tésztasarkot a szélétől körülbelül 5 mm-re, a sarkokkal párhuzamosan bevágunk. A tészta kivágott sarkait megkenjük egy kis tojással, majd a tészta másik felére hajtjuk, és enyhén összenyomjuk.
4. Helyezzük a spenótot a négyzetek közepére. A tészta széleit szintén tojással megkenjük.
5. A spenótos fészkeket a sütő középső sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük. A sütés befejezése előtt körülbelül 5 perccel mindegyik tészta közepére egy fürjtojást ütünk, és úgy sütjük tovább.

kb. 20 perc
 200° C
 180° C
 kb. 20 perc

Ilyen egyszerű:



Bevágjuk



Áthajtogatjuk



Áthajtogatjuk



Tipp

A brokkoli helyett használhatunk akár karfiolt, sárgarépat vagy főtt burgonyát is.



Szezonális medvehagymás-zöldséges quiche



Hozzávalók 1 quiche-formához (Ø 28 cm):

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g

½ brokkoli apróra vágva
2 újhagyma vagy fiatal póréhagyma apróra vágva
100 g borsó
250 g tejföl
4 tojás
50 g friss medvehagyma durvára vágva
őrölt só és bors



35-40 perc



200°C



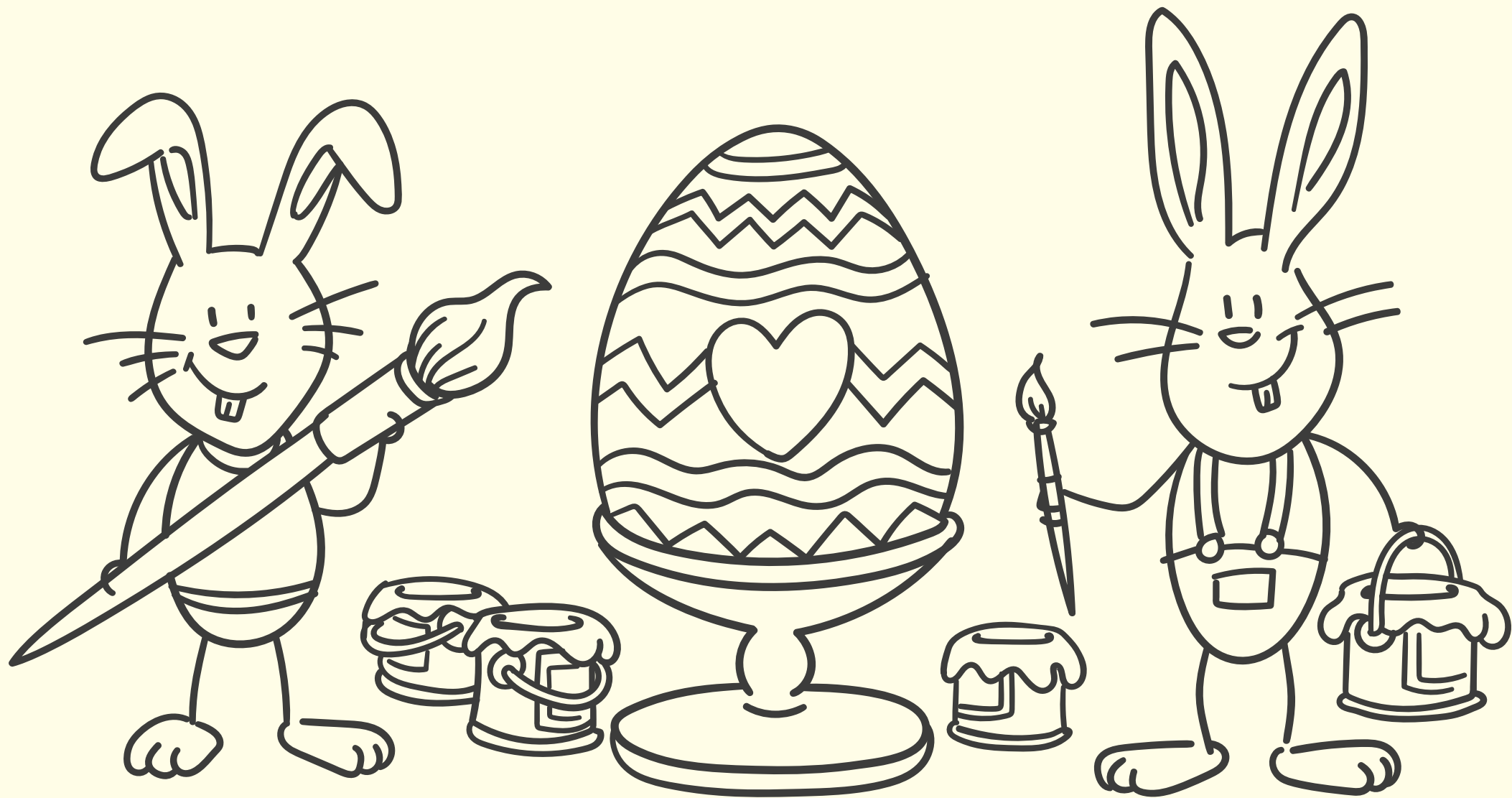
180°C



kb. 20 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tejfölt, a tojást és a medvehagymát összekeverjük, majd sóval, borssal ízesítjük.
3. A tésztát kitekerjük és a sütőpapírral együtt egy kerek formába fektetjük (Ø 28 cm). A lelógó tésztaszéleket ízlésesen visszahajtjuk.
4. A brokkolit, az újhagymát és a borsót elegyengetjük a quiche alapon, majd ráöntjük a tejfölös mártást.
5. A brokkolit, az újhagymát és a borsót elegyengetjük a quiche alapon, majd ráöntjük a tejfölös mártást. A medvehagymás quiche-t a sütő legalsó sínén 35-40 perc alatt aranybarnára sütjük.





Színezd ki
a nyuszikat!



Megtalálod a 10 hibát az alábbi képen?

