

## Sajtos perec

1 kg liszt  
50 dkg margarin  
4 kiskanál só  
50 dkg sajt  
1 kis pohár tejföl  
2 tojássárgája  
2 dkg szalakáli



A lisztet a margarinnal és sóval eldörzsölni, majd hozzáadni a sajtot és azzal is eldolgozni. Végül a maradék hozzávalókat beledolgozni, kinyújtani, szaggatni. A tetejét tojással jól megkenni és előmelegített sütőben pirosra sütni. Nagyon finom és nagy adag lesz belőle.

## Sajtos pogácsa

1 kg liszt  
25 dkg margarin  
10 dkg vaj  
1 evőkanál só  
1 tojássárgája  
1 nagy pohár tejföl  
7,5 dkg élesztő  
1,5 dl tej



A lisztet a margarinnal és vajjal elmorzsolni, majd a többi hozzávalóval jól eldolgozni. Lisztezett deszkán kinyújtani kb 1,5 cm vastagságra. Berácsolni a tetejét, felvert tojásfehérjével megkenni és sajttal jól megszórni. Kiszaggatni, kézzel formázni és sütni.

## Sajtos tekercs

50 dkg liszt  
25 dkg margarin  
2 dl tejföl  
2 kávéskanál só  
½ cs. sütőpor

Összedolgozni, majd 4 cipóba osztani, egyenként kinyújtani a krémmel megkenni, feltekerni és rövid időre a hűtőbe tenni. Ezután kisujjnyira szeletelni és a sütőben megsütni.



### **Krém:**

20 dkg margarin  
30 dkg reszelt sajt

Kikeverni, lehet beletenni pirospaprikát, reszelt sonkát.

## Sós süti

/Péter-féle/

25 dkg margarin  
1 kis doboz tejföl  
1 tojássárgája  
1 késhegynyi szódabikarbóna  
1 lapos kávéskanál só



liszt, amennyit felvesz, hogy jól nyújtható tésztát kapjunk

A hozzávalókat jól eldolgozzuk és vékonyra elnyújtjuk, csíkokra vágjuk és előmelegített sütőben megsütjük. Tetejét tojással megkenjük, sóval és köménymaggal szórjuk meg.

## Sajtos rúd

30 dkg liszt  
25 dkg margarin  
25 dkg túró  
1 teáskanál só

Az összetevőket jól eldolgozni, majd legalább egy éjszakára betenni a hűtőbe. Másnap kinyújtani, tetejét tojással megkenni, sajttal megszórni és kiszaggatni vagy csíkokra vágni. Előmelegített sütőben kb.15-20 perc alatt megsütjük.

## Sós pogácsa

/ mami-féle /

60 dkg liszt  
50 dkg margarin  
1 nagy pohár tejföl  
1 evőkanál só

A hozzávalókat jól eldolgozzuk és a hűtőben pihentetjük egy éjszakát. 2 cm vastagra nyújtjuk és pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Előmelegített sütőben megsütjük.

## Mindenki kedvenc pogácsája

/Andi-féle/

1 kg liszt /ha van félfogós/  
30 dkg főtt burgonya  
5 dkg élesztő  
5 dl tej  
só  
25 dkg margarin

Az élesztőt felfuttatjuk és a margarin kivételével a hozzávalókkal összeállítjuk. Kinyújtjuk kb ½ cm vastagra és a margarint rákenjük. 3-szor hajtogatjuk 20-20 perc különbséggel. Végül 2 cm vastagra kinyújtjuk, pogácsa szaggatóval kiszúrjuk é előmelegített sütőben megsütjük.

## Pogácsa füstölt sajttal

/Ibolya-féle/

50 dkg liszt  
50 dkg margarin  
20 dkg reszelt füstölt sajt  
2 evőkanál ecet /10%/  
2 evőkanál víz  
só



A hozzávalókat jól összekeverjük, kinyújtjuk és pogácsa szaggatóval kiszúrjuk. Előmelegített sütőben megsütjük.

## Pogácsa füstölt sajttal

### Hozzávalók:

50 dkg liszt  
10 dkg füstölt sajt  
25 dkg margarin  
1 tojás  
0,5 pohár tejföl  
2,5 dkg élesztő  
2 dl tej  
1 evőkanál cukor, só

### Elkészítés:

A tejet meglangyosítom, belekeverem a cukrot és az élesztőt. Amíg felfut, összekeverem a lisztet, a sót, a sajtot, elmorzsolom benne a margarint, végül a tojással, tejföllel és az élesztős tejjel rugalmas tésztává gyúrom. Ha túl száraz, és nem állna össze, bele lehet tenni a tejföl másik felét is. Ezután 30 percig pihentetem, majd háromszor ismételve kinyújtani és hajtogatni 10-10 perc pihentetéssel. Végül ujjnyi vastagra nyújtom, és szorosan egymás mellé rakva sütöm, mert akkor szépen feljön. Meg lehet kenni a tetejét tojással vagy tejjel is.

## Pogácsa

/Gáspárné –féle /

1 kg liszt  
50 dkg margarin  
1 nagy pohár tejföl  
50 dkg túró  
1 cs élesztő  
2 tojás  
4 kávékanál só

A hozzávalókat jól összedolgozzuk és megkelesztjük. Mielőtt elnyújtjuk jól összegyúrjuk még egyszer, úgy nyújtjuk és szaggatjuk ki. Azonnal megsütjük kb. 15-20 perc.

## Sajtos pogácsa

/Ibolya-féle/

35 dkg félfogós liszt  
25 dkg margarin  
1 kis tejföl  
1 teáskanál só  
1 tojássárgája  
sajt

A hozzávalókat összedolgozom és a kész tésztát lefagyasztom. Sütés előtt annyi idővel veszem ki, hogy dolgozni tudjak vele. A pogácsa tetejét sajttal szórom és sütöm.

## Kanizsai sós keksz (sütőformával készül)

70 dkg liszt  
4 dl étolaj  
½ cs sütőpor  
10 dkg szezámrag  
½ üveg sör  
3 teáskanál só

A hozzávalókat jól eldolgozni, ha kemény a tészta sörrel lehet puhítani. Diónyi gombócokat formálunk belőle. A sütőt először meg kell olajozni.



## Finom ropogós keksz (sütőformával készül)

1 kg liszt  
25-30 dkg sajt  
25 dkg margarin  
1 cs sütőpor, 2 tojás, 1 evőkanál só  
3 kis pohár tejföl

A hozzávalókat jól eldolgozzuk és diónyi gombócokat formálunk belőle. A sütőt először meg kell olajozni.



## Sajtos ropogós

1 kg liszt  
25 dkg margarin  
30 dkg trappista sajt lereszelve, só ízlés szerint (1 evőkanál)  
tejföl, amennyit felvesz. (Kb. 0,5 liter tejföl kell hozzá. A lényeg, hogy összeálljon a tészta, és jól tudjunk golyókat formázni belőle.)

## Gázkeksz

### Hozzávalók:

50 dkg liszt  
25 dkg margarin  
2 tojás, 1 cs sütőpor  
2 teáskanál só, és köménymag

Jól összedolgozzuk, a sütőt először beolajozzuk, és jól felmelegítjük.



## Borzas sajtos pogácsa

### Tészta:

50 dkg liszt  
3 dl tejföl  
2 tojássárgája, só  
25 dkg margarin

### Krém:

1/2 l tej  
2 tojás, só  
8 dkg liszt, 8 dkg reszelt sajt  
8 dkg margarin



### Elkészítése:

A tészta hozzávalóit jól összedolgozzuk és 1 órát pihentetjük, vékonyra kinyújtjuk, pogácsát szaggatunk belőle. Tojássárgájával megkenjük, sütjük. A krémhez a margarin kivételével mindent összekeverünk és sűrűre főzzük. A tűzről levéve hozzáadjuk a margarint és simára dolgozzuk. A krémet 2 pogácsa közé kenjük úgy, hogy kicsit ki is folyjon közülük, és reszelt sajtban megforgatjuk.

## Sajtos labda

/Andi-féle/

### Tészta:

20 dkg liszt  
1 tojássárgája  
sütőpor  
6 dkg sajt

### Töltelék:

1 cs camping sajt  
0,5 tejföl  
25 dkg margarin  
só, füstölt sajt

A hozzávalókból elkészítjük a tésztát, mélyhűtőbe tesszük 1/2 órára, vékonyra nyújtjuk és kb 4 percig sütjük. A töltelékkel összedolgozzuk és a pogácsákat megtöltjük, majd reszelt sajtban megforgatjuk.

## Nagyi pogácsája

### Tészta:

50 dkg liszt  
10 dkg margarin  
1 lapos evőkanál só  
3 dkg élesztő  
1 dl tej  
1 mokkáskanál cukor  
1,5 pohár tejföl (150 grammos pohár, 20%-os).

### Hajtogatáshoz:

20 dkg margarin  
20 dkg sajt



### Elkészítés:

Az élesztőt felfuttatjuk a cukrozott langyos tejben. Egy kelesztő táliba szitáljuk a lisztet, elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a sót, a felfuttatott élesztőt és a tejfölt. Alaposan összegyúrjuk, és egy óráig kelesszük. A megkelt tésztát téglalap alakúra nyújtjuk, és megkenjük a puha vaj 1/3 részével, megszórjuk reszelt sajttal, és hajtogatjuk.

Felülről lefelé úgy, hogy a tészta egyharmada maradjon ki, majd ezt az egyharmadot ráhajtjuk az előző hajtásra. Ezután balról jobbra is behajtjuk, úgy, hogy a tészta egyharmada maradjon szabadon, végül ezt a szabad részt is ráhajtjuk a tésztára.

Ezt a margarinnal kenést, sajtszórást, hajtogatást még kétszer megismételjük, fél órás időközönként, közben a tésztát lefedjük a kelesztő tállal, vagy letakarjuk egy tiszta konyharuhával. Fontos, hogy a hajtogatás sorrendje mindig ugyanaz legyen.

Az utolsó pihentetés után a tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, bekockázzuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, két tenyerünk között kicsit megsodorjuk, majd tepsire sorakoztatjuk. Tetejüket megkenjük egy kissé felvert tojással, pici reszelt sajtot ültetünk mindegyik pogácsa tetejére, és előmelegített, forró sütőben, világos aranszínűre sütjük.

## Tepertős pogácsa

### Hozzávalók:

25 dkg liszt  
15 dkg tepertő (ledarálva)  
2 dkg vaj  
2,5 dkg élesztő  
1 dl tej  
1 teáskanál cukor  
1 tojás sárgája  
1 evőkanál tejföl  
1,5 teáskanál só



### Elkészítés:

Az élesztőt a langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet elkeverjük a sóval, elmorzsoljuk benne a vaját. Hozzáadjuk az élesztős tejet, a darált tepertőt, a tojás sárgáját és a tejfölt. Jól összedolgozzuk. Langyos helyen 1 órán át kelesztjük a tésztát. Lisztezett felületen 2 cm vastagra nyújtjuk a tésztát, bevagdossuk a tetejét és kiszaggatjuk a pogácsákat. Sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük, megkenjük a tetejüket tojással. 220 fokra előmelegített sütőben aranszínűre sütjük.

## Tepertős pogácsa

/Mártika-féle/

1 kg liszt  
½ kg tepertő, 10 dkg zsír  
1 nagy doboz tejföl  
4 tojássárgája  
4 dkg élesztő  
só, bors



A lisztet összegyűrjük a darált tepertővel, a kevés tejben megfuttatott élesztővel, 2 tojássárgájával, a tejföllel meg a zsírral. Sóval, törött borssal ízesítjük, és jól kidolgozva másfél órát pihentetjük. Ezután ujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A tetejét késsel berácsozzuk, és tojássárgájával megkenjük. Még 10 percig pihentetjük, előmelegített sütőben szép pirosra sütjük

## Tésztában sült kolbász

### Hozzávalók:

40 dkg lángolt kolbász vagy virsli  
45 dkg liszt  
2,5 dkg élesztő  
2 dl tej  
15 dkg vaj  
3 tojás  
só, cukor



Langyos tejbe az élesztőt felfuttatom. A lisztet először a puha vajjal, összekeverem, majd hozzáadom a felfuttatott élesztőt, a tojásokat és a sót. Alaposan kidolgozom és letakarva 30-40 percig kelesztem. A megkelt tésztát lisztezett deszkán félujjnyi vastagra nyújtom, és 2 cm-es csíkokra vágom. A tésztacsíkokba egy-egy darab kolbászt tekerek, tojással megkenem és 200 °C-os sütőben megsütöm.

## Tésztába csavart virsli

### Hozzávalók:

1 kg virsli  
75 dkg liszt  
4 kávéskanál só  
2 evőkanál cukor  
10 dkg margarin  
5 dkg élesztő  
2 dl tej  
1-1,5 dl víz



### Elkészítése:

Az élesztőt langyos tejben felfuttatom. A hozzávalókat összegyűrom, és az élesztőt is beledolgozom. Közepes keménységűnek kell lenni a tésztának. Langyos helyen kelesztem. A virsliket félbe vágom. Ha megkelt a tészta kinyújtom 5mm vastagra, csíkokra vágom és a virsliket beletekerem. Sütőpapíros tepsibe teszem, lekenem a tetejét tojással és megszórom sajttal, szezám-és köménymaggal. Kelesztem még 15 percig és sütöm.

## Sajtos kifli

/Vera-féle/

70 dkg liszt  
2 tojás+ a kenéshez  
1 kefir  
1 dl olaj  
1 dl tej  
5 dkg élesztő  
1 evőkanál cukor  
1 evőkanál só



### **Töltelék:**

25 dkg margarin  
1 evőkanál só

### **Készítés:**

Először a margarint jó habosra keverem egy evőkanál sóval. Azután az élesztőt felfuttatom a tejjel és a cukorral. A lisztet egy tálba mérem és összeállítom a tésztát az élesztővel, kefirrel, olajjal, tojással, sóval. Rugalmas pogácsatésztát kapok. Ha szükséges, a kefirből többet teszek vagy tejföllel pótolom. A tésztát kilenc egyenlő részre vágom. Egyet tányér nagyságú, kerek lappá nyújtom és kiteszem oldalra, a gyúródeszka szélére. Megkenem a sós margarin egynegyed részével. Egy másik kerek lappal beborítom. A harmadik körtészta rátétele után, mint a tortát 16 egyenlő részre szeleteljük. Egy- egy szeletet a szélesebbik felétől föltekercünk és enyhén kikent tepsibe rakjuk, tojással megkenem, tetejére reszelt sajtot szórok. Egy órát pihentetem, utána 200 fokon zsemleszínőre sütöm. Ebből az adagból 48 db lesz. Két tepsibe sütöm. Nagyobb kifliket is készíthetünk, ha a tésztát kevesebb részre vágjuk. Nagyon finom sütemény!

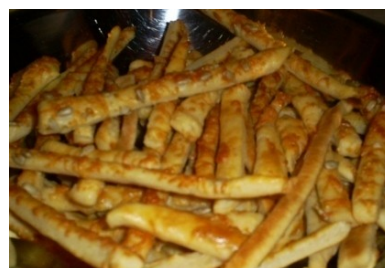
## Joghurtos ropi recept

### **hozávalók:**

20 dkg liszt  
10 dkg puha vaj vagy margarin  
1,5 dl joghurt  
só

### **Tetejére:**

sajt  
durva szemű só  
szezámmag



Keverjük jól össze a lisztet a sóval, majd adjuk hozzá a margarint és a joghurtot. Ezt gyúrjuk jó simára. Minél tovább áll a hűtőben, annál finomabb. Belisztezett munkalapon nyújtjuk ki a tésztát, kenjük meg a tojással, és szórjunk rá sót, sajtot és szezámmagot. Vágjuk vékony rudakra, majd tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe. 200 fokon süssük 15-20 percig, amíg szép, pirosas nem lesz.

## Túrós pogácsa

### Hozzávalók:

60 dkg liszt  
2 tojássárgája  
1 evőkanál só  
1 dl tejföl  
15 dkg tehéntúró, 15 dkg juhtúró  
25 dkg olvasztott margarin  
kb. 20 – 25 dkg reszelt sajt  
3 dkg élesztő, 1 dl tej ( hozzá egy kis cukor és liszt )



### Elkészítés:

1 dl langyos tejben kis cukorral, liszttel 3 dkg élesztőt futtass fel. Egy nagy tálban 2 tojássárgáját 1 evőkanál sóval, 1 dl tejföllel, 15 dkg tehéntúróval, 15 dkg juhtúróval, 25 dkg olvasztott margarinnal keverd simára. Ebbe mehet bele az élesztő és a 60 dkg liszt. Gyúrd össze (lágú tésztát kapsz), és keleszd fél órát. Nyújtsd ki, szórd meg sajttal és tekerd fel mint a piskótatekerest. A tekerest ismét nyújts ki kb. 1.5 cm vastagságúra, szaggasd ki tetszés szerinti pogácsaszaggatóval, helyezd őket sütőpapíros tepsire, kend le tojássárgájával, szórd meg a tetejüket sajttal és előmelegített sütőben 180 fokon, kb. 20 percig süsd.

## Grissini - zöldfűszeres

### Hozzávalók:

50 dkg liszt  
5 dkg élesztő  
1 teáskanál só, 1 teáskanál porcukor  
1,25 dl natúr joghurt, 1 dl olaj, 1,5 dl langyos víz  
2 teáskanál zöldfűszer-keverék (pl. bazsalikom, oregánó, lestyán, metélőhagyma...)



### Elkészítés:

Az élesztőt felfuttatjuk a langyos vízben. A lisztben elkeverjük a felfuttatott élesztőt, majd a többi hozzávalót is, és sima tésztává gyúrjuk. Meleg helyen kelesztjük, míg megnő (~20-30 perc). A tésztát átgyúrjuk, majd vékony rudacskákat sodrunk belőle, olyan vastagra és hosszúra, amelyet szeretnénk. A sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, majd ott további 20 percet kelesztjük. Előmelegített sütőben 200 fokon 10-15 percig sütjük

## Tihanyi sajtos rudacskák

### Hozzávalók:

25 dkg reszelt sajt  
32 dkg rétesliszt  
16 dkg vaj  
2 tojássárgája, 1 egész tojás  
2 dl tejföl, só, 1/2 mokkáskanál Cayenne-bors



### Elkészítés:

A vajat 20 dkg reszelt sajttal és a liszttel összemorzsoljuk. Hozzáadjuk a tojássárgákat és a tejfölt, (1 evőkanálnyi félreteszünk a kenéshez), só és a Cayenne-bors, összegyúrjuk. Legalább két órán át hűtőszekrényben pihentetjük, folpackba bugyolálva. Fél cm vastagra nyújtsuk, felszeleteljük csíkokra és a tepsibe rakjuk. Az evőkanál tejfölhöz hozzáütünk egy tojást, felverjük és megkenjük a tésztát. A maradék reszelt sajtot rászórjuk. Előmelegített sütőben nem túl erős lángon sütjük.



## Nugátos koszorú

### Hozzávalók:

38 dkg liszt  
8 dkg cukor, 8 dkg margarin  
2,5 dkg élesztő, 1,3 dl tej  
1 db tojás, csipet só, nugátkrém



A langyos tejbe az élesztőt felfuttatom. A lisztet összekeverem az olvasztott margarinnal, a sóval, cukorral, tojással és a felfutott élesztővel. Tésztát dagasztok belőle és hagyom kelni. Amikor a duplájára nőtt kinyújtom, kb. 40x50 cm-es téglalappá, rákenem a nugátkrémet, a széleket megkenem egész tojással, majd feltekerem. Tepsibe sütőpapírt teszek, a rudat ráfektetem és kb. 2 cm-es szeletekre vágom úgy, hogy egy része egyben maradjon. A két végét összeillesztem és a szeleteket félig egymásra fektetem. Megkenem tojással és 180-200 fokos sütőben megsütöm.

## Nutellás kuglóf

### Hozzávalók:

10 dkg margarin  
30 dkg liszt  
13 dkg cukor  
2 tojás, 2,5 dl tej  
1 cs. sütőpor, 2 evőkanál kakaópor, 2 evőkanál nutella, csipetnyi só



A puha margarint a tojással, a cukorral, és a sóval habosra keverem, majd felváltva hozzáadom a sütőporos lisztet és a tejet. Két részre osztom és az egyik felébe belekeverem a nutellát és a kakaóport. A kuglófformát kivajazom, kilisztezem, és felváltva teszem bele a kétféle tésztát. Előmelegített 180 °C-os sütőben megsütöm. Ha már nagyon pirul a teteje, egy alufóliával letakarom.

## Töltött briós

### Tésztához:

54 dkg liszt  
75 g margarin, 2 db tojás  
2-3 evőkanál cukor  
1 cs. élesztő, tej, 2 csipet só



### Töltelékhez:

1 csomag vaníliás pudingpor  
4 dl tej  
4 evőkanál cukor (ízlés szerint lehet több vagy kevesebb)



### Elkészítése:

A tojásokat egy mérőpohárba teszem és felöntöm annyi tejjel, hogy 300 ml legyen összesen. Az összes hozzávalót belerakom a kenyérsütőgépbe és a dagasztóprogramra állítom. Közben a szokásos módon megfőzöm a pudingot és ujjnyi vastagon egy sütőpapírral bélelt kis tepsibe öntöm. Kihűtöm, és olyan széles csíkokra szeletelem, mint a vastagsága.

Amikor a tészta megkelt egy kicsit átgyúrom, egyforma darabokra szeletelem, egyenként hosszukásra nyújtom és mindegyikbe egy rúd pudingot csomagolok. Alaposan lenyomkodom, hogy sülés közben ne süljön ki belőle a töltelék. Csigákat tekerek belőle és sütőpapiros tepsibe rakosgatom. Megkenem tejes tojással és megszórom darabos cukorral. Kb. 200 °C-os előmelegített sütőben sütöm. Ha nagyon gyorsan barnul a teteje, letakarom sütőpapírral.

Megjegyzés: ilyen tésztából készítettem a fonott kalácsot is, mert ez a recept nagyon jó.

## A legtutibb bögrés kakaós kocka

### Hozzávalók:

3 bögre liszt  
2 bögre cukor  
1 bögre olaj  
1 bögre szódavíz  
4 db tojás  
20 g sütőpor  
cukrozatlan kakaó ízlés szerint



### Elkészítés:

A hozzávalókat robotgéppel összekeverni simára. Sütőpapírral bélelt tepsibe tölteni, és előmelegített sütőben 180 fokon 50 percig sütni.

## Pudingos lapocskák

### Hozzávalók:

25 dkg liszt  
25 dkg puha margarin  
10 dkg porcukor  
1 cs vaníliás cukor  
10 dkg pudिंगpor /vanília vagy csoki/



### Elkészítés:

A puha margarint, a cukrot, vaníliás cukrot alaposan kikeverjük. Hozzáadjuk az átszitált lisztet és pudिंगport. A tésztából kisebb dió nagyságú golyókat formázunk, sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. Egy villával rányomunk. 180-200 fokon 10-12 percig sütjük, világos maradjon a vaníliás. Rácson hagyjuk kihűlni. Lehet felezni is, akkor egyik része kakaós a másik vaníliás lesz.

## Csiga linzer

### Hozzávalók:

50 dkg liszt  
25 dkg margarin  
2 evőkanál kakaópor  
1 cs. sütőpor  
1 cs. vaníliás cukor  
2 db tojás  
20 dkg porcukor  
csipetnyi só



### Elkészítés:

A hozzávalókat a kakaó és a vanília kivételével összegyúrjuk, két cipót formázunk. Az egyikbe gyúrunk kakaóport, a másikba pedig vaníliás cukrot. Mindkét cipót egyforma nagyságra nyújtjuk, utána egymásra fektetve szorosan feltekerjük. Hűtőbe tesszük, amikor már megkeményedett a tészta, vékony szeletekre vágjuk. Kicsit megnyomkodjuk, hogy jobban összeálljanak a csíkok, majd még formázunk rajta. Margarinozott tepsibe rakjuk, előmelegített sütőben 190 C fokon, kb 10-15 perc alatt megsütjük.

## Kétszínű keksz

60 dkg liszt  
20 dkg cukor  
25 dkg margarin  
1 cs vaníliás cukor  
3 tojás



Jól eldolgozni a hozzávalókat és két részre osztani. Az egyik felébe kakaót teszünk. Mindkét tésztát kinyújtani és egymás tetejére téve felcsavarjuk. Másnapig a hűtőbe tesszük, feldaraboljuk és megsütjük.

## Egyszerű csokis keksz

### Hozzávalók:

14 dkg liszt  
10 dkg vaj  
5 dkg cukor  
5 dkg csokoládé



### Elkészítés:

Megolvasztjuk a csokit, majd összegyúrjuk a liszttel, vajjal és cukorral. Vékonyra nyújtjuk a tésztát és karikákat szúrunk belőle. Előmelegített sütőben, 160 fokon 10-15 percig sütjük.

## Kakaós kifli

70 dkg liszt  
2 evőkanál cukor, 5 dkg kakaópor  
3 dl tej, 2 dl olaj  
1 élesztő, 1 mokkáskanál só



### Elkészítése:

Az élesztőt megfuttatjuk pici cukorral. Összegyúrjuk a hozzávalókkal a kakaópor kivételével. A megkelt tésztát kettévesszük, egyik részébe beletesszük a kakaóport. Kör alakúra nyújtjuk, 3-4 mm vastagságúra. A két lapot egymásra tesszük, a barna legyen alul, 12 cikkre vágjuk és feltekerjük. Ha megsült, cukorsziruppal megkenjük, /0,5dl víz + 5 dkg cukor/, majd fahéjas porcukorral megszórjuk.

## Kifli

2 bögre tej (kb.3 dl)  
2 bögre víz  
1 bögre étolaj  
5 dkg élesztő  
só, cukor ízlés szerint  
liszt, amennyit felvesz (kb.1 kg)



Jó lágy tésztát kell csinálni, diónyi gombócokat formázunk és olajozott helyen vékonyra nyújtjuk. Töltelékkel megkenjük és felsodorjuk. Kifliként kell még egy kicsit keleszteni, majd tetejét tojással megkenni és sütni.

**A töltelék lehet:** szalámi, sonka, sós tejföl, kakaó

## Fehér kifli (prücskös)

70 dkg liszt  
2 dkg élesztő  
30dkg zsír

Az élesztőt és a zsírt habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet és egy kevés sót. Annyi tejet adunk hozzá, hogy jól nyújtható tésztát kapjunk. Vékonyra nyújtjuk, kiszaggatjuk és lekvárral töltjük. Kikent sütőlemezre rakjuk és sütjük. Porcukorban meghempergetjük.

## Hókfli

### Hozzávalók:

50 dkg rétesliszt  
25 dkg margarin  
1 evőkanál porcukor, 2 dkg élesztő, csipet só  
2 dl tejföl, ha szükséges 1 – 1.5 dl tej



### Elkészítés:

Az élesztőt kevés langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztben elmorzsoljuk a margarint, majd a többi hozzávalóval tésztát gyúrunk. Ha a tészta esetleg nem állna össze, kevés langyos tejet lehet még hozzá tenni, míg elérjük a megfelelő állagot. Kétfelé vesszük, letakarva 15-30 percig pihentetjük. 3 mm vastagságúra nyújtjuk, köröket szaggatunk belőle, majd megtöltjük. A töltelék lehet bármilyen, dió, lekvár, mák, gesztenye. Feltekerjük, kifliket hajtunk belőlük. Sütőpapíros tepsin, előmelegített 180 fokos sütőben kb. 15 percig sütjük, még melegen vaníliás porcukorba forgatjuk. Finom, puha, omlós tészta!

## Kalács

1 kg liszt  
4 evőkanál cukor  
15 szem édesítő tejszínben feloldva  
14 evőkanál étolaj  
8 dkg élesztő  
4 tojássárgája  
6 dl tej, pici só

A hozzávalókat jól eldolgozzuk és 4 részre osztjuk. Egyenként kinyújtjuk és megtöltjük. A töltelékkel együtt a tepsiben kelesztjük. Előmelegített sütőben sütjük, ha kihűlt étolajjal megkenjük a tetejét.

## Édes kalács

/ kenyérsütőgéphez /

23 dkg sima liszt  
23 dkg rétes liszt  
3 dl tej  
10 dkg margarin  
10 dkg porcukor  
2 tojássárgája  
½ cs élesztő  
10 dkg mazsola, 2 cs vaníliás cukor, csipet só  
2-3 evőkanál kakaó / ami elhagyható /  
kicsi fahéj / ami elhagyható /, reszelt citromhéj, ízlés szerint dió, szárított gyümölcs



## **Kelt ostoros rétes**

/Nagyon jó kelt kalács alap túrós batyu, lekváros bukta, kakaós csiga stb.../

### **A tésztához:**

60 dkg liszt  
3 tojás sárgája  
3 evőkanál olaj  
6 dkg kristálycukor  
4 dl langyos tej  
5 dkg élesztő  
1 mokkáskanál só

### **A töltelékhez:**

25 dkg sütőmargarin  
20 dkg kristálycukor  
3 evőkanál kakaópor  
3 tojás felvert habja



### **Elkészítés:**

A tésztához valókat egy tálban jól bedagasztjuk - az élesztőt csak bele kell morzsolni, nem kell felfuttatni -, és meleg helyen 50 percig kelesztjük a duplájára. Ez idő alatt elkészítjük a tölteléket: jól kikavarjuk a margarint a cukorral, bele a kakaóport is. A tésztát lisztezett gyúrolapra borítjuk, és 2 egyforma részre osztjuk - ebből az egyik db-t 3, és a másik db-t is 3 részre vágjuk majd. Az első 3 db-t egyenként téglalap alakúra nyújtjuk, és megkenjük kakaós krémmel. (A krémet is 2 részre kell elosztani, majd azt is 3-3 részre.) Az első 3 tekercest úgy feltekerjük, mint a beigli - majd hármas fonással FONOOTT KALÁCSOT hajtogatunk. Ebből a mennyiségből 2 kalácsunk lesz, melyeket kikent, magas falú tepsibe teszünk, tetejüket felvert tojással kenjük meg. Úgy 20x30 cm tepsit használjunk, mert akkor jó, ha a kalács a teps falához ér (mert így csak felfelé növekedhet). 10 perc pihenés után közepes lánggal 35-40 percig sütjük.

## **Szilvalekváros bukta tortaformában**

50 dkg liszt  
4 tojássárgája  
2 dl tej  
2 dkg élesztő  
1 cs vaníliás cukor  
10 dkg porcukor  
1 citromhéj



Az élesztőt a cukros tejben/langyos/ futtatni, majd beleönteni a liszt közepébe beletesszük a tojássárgákat és összeállítom. Jól kidolgozom robottal. Kelesztem meleg helyen 40 perc kb. Kinyújtom 1 cm-re és kb 10 x10 es kockákat vágok, közepébe valamilyen keményebb lekvárt teszlek és gombócot csinállok. Kivajazott tortaformába rakom egymásmellé és minden gombóc, minden oldalát olvasztott vajjal megkenem. Tetejét tojássárgájával kenem és sütöm.

## Mazsolás császármorzsa

2,5 dl finomliszt  
2,5 dl gríz  
5 dl tej  
4 tojás  
10 dkg mazsola  
5 dkg cukor  
4 evőkanál olaj  
1 cs vaníliás cukor, 1 mokkáskanál só



A lisztet és a grízt összekeverjük és hozzáadjuk a tejet és a mazsolát. Jól összedolgozzuk és 1 órát pihenni hagyjuk. A tojások sárgáját a cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a sót és a tejes masszához öntjük. A felvert tojás fehérjét a masszához adjuk és óvatosan összekeverjük.

A serpenyőbe olajat teszünk és kisebb adagokban kisütjük, közben apró darabokra szabdaljuk. Porcukorral, lekvárral tálaljuk.

## Albert keksz süti

3 cs nagyobb Albert keksz  
6 dl tej  
4 evőkanál liszt  
25 dkg margarin  
30 dkg porcukor  
1 tortabevonó  
1 cs vaníliás cukor  
2 evőkanál kakaó

} sűrű krémet főni  
} habosra kikeverni

Amikor a főzött krém kihűlt, akkor a másik krémmel összekeverjük, két részre osztjuk és az egyik felébe kakaót teszünk. A kekszeket váltakozva a fehér és barna krémmel megkenve összeragasztjuk, majd leöntjük tortabevonóval. Ízlés szerint dióval meg lehet szórni. Másnap ferdén felszeleteljük.

## Pudingos keksz

### Hozzávalók:

3 dl tej  
4 evőkanál porcukor  
1 csomag (49 g) főznievaló csokoládé ízű pudingpor  
1 evőkanál keserű kakaópor  
1 nagy doboz kerek háztartási keksz  
12,5 dkg margarin



### Elkészítése:

Elkészítjük a krémet. Ehhez 2 deci tejet egy kis lábasba öntünk, beleszórjuk a porcukrot, és fölforraljuk. A pudingport és a kakaót a maradék tejjel elkeverjük, majd lassan a forró tejbe csorgatjuk. Szünet nélkül kevergetve kis lángon addig főzzük, amíg sűrű pudingot nem kapunk. Ezután levesszük a tűzről, a margarint jól elkeverjük benne, és megvárjuk, amíg langyosra hűl. Egy nagy, hosszúkás tálcára, kb. 40 cm hosszú alufólia darabot fektetünk. A kekszeket egyenként megkenjük a kakaós krémmel, és egymáshoz tapasztjuk őket, hogy rudat alkossanak. Ezt a keksz rudat az alufólia közepére fektetjük, és szorosan beletekerjük. Hűtőszekrénybe tesszük, és 1 napon át pihenni hagyjuk. Tálaláskor kicsomagoljuk, éles késsel ferdén, 1 centi vastag szeletekre vágjuk. Ne féljünk, nem fog szétesni, a krém összefogja.

## Nagymama csörögéje

2 öszszemarák liszt  
2 tojás, 1 diónyi zsír  
kevés só, cukor  
langyos víz a gyúráshoz



Mindent összedolgozok, úgy, hogy lágy tésztát kapjak. Vékonyra elnyújtom és olvasztott zsírral megkenem, majd összehajtogatom és pihentetem kb 30 percig. Ezt a műveletet többször kell csinálni. Derelyevágóval vágom és világosra sütöm. Porcukorral és lekvárral tálalom.

## Andi csörögéje

2 pohár tejföl  
15 dkg cukor  
1 kg liszt, 1 cs sütőpor  
4 tojás  
pici szódabikarbóna  
ízlés szerint só

A hozzávalókat eldolgozom, úgy, hogy lágy tésztát kapjak. Pihentetem. Derelyevágóval vágom és világosra sütöm. Porcukorral és lekvárral tálalom.

## Rétes tészta

30 dkg liszt  
1 doboz kefir  
15 dkg margarin

A hozzávalókat jól eldolgozni és 5 órát a hűtőben tárolni. Ezután 5 gombócot formálni belőle, vékonyra elnyújtani és tetszőleges töltelékkel megtölteni. Olyan, mint a rétes.

## Joghurtos gyümölcsös süti

2 pohár joghurt  
2 pohár cukor  
4 tojás  
3 pohár liszt  
1 cs sütőpor  
1 cs vaníliáscukor

A hozzávalókat jól eldolgozom a tepsibe öntöm, a tetejére friss vagy befőtt gyümölcsöt teszek. Sütés után fahéjas cukorral megszórom.



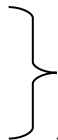
## Poharas meggyes süti

1 pohár tejföl  
1 pohár étolaj  
2 pohár cukor  
3 pohár liszt  
4 tojás  
1 cs sütőpor

A tojást, cukrot, olajat, tejfölt jól eldolgozni, majd hozzáadni a sütőporos lisztet. Mindent jól elkeverni, kikent tepsibe önteni, meggyel megszórni és sütni. Végül porcukrozni.

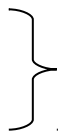
## Finom túros

40 dkg liszt  
10 dkg porcukor  
1 cs sütőpor



3 részre osztani

1 kg túró  
20 dkg porcukor  
3 tojás  
Mazsola



2 részre osztani

Összeállítása: liszt – töltelék – liszt – töltelék - liszt és végül egy csomag olvasztott margarint a tetejére locsolunk. Lassú tűzön sütjük.

## Lusta asszony rétese

30 dkg liszt  
20 dkg cukor  
1 cs sütőpor  
50 dkg tehéntúró  
4 egész tojás  
5 dl tej  
1 pohár meggy  
1 cs vaníliás cukor



A cukrot, a lisztet és a sütőport szárazon összekeverjük. A margarinnal nagy tepsit kikenünk, és a lisztes keverék felét egyenletesen beleszórjuk. Erre rámorzsoljuk a túró, majd a meggyet vagy a mazsolát. A lisztes keverék másik felével betakarjuk. A tojásokat villával habosra verjük, majd összekeverjük a vaníliás cukorral és a tejjel, valamint olvasztott kevés margarinnal. Szépen ráöntjük a tésztára, ügyelve arra, hogy a tejes öntet mindenhol fedje. Előmelegített sütőben, közepes lángon kb. 45 percig sütjük.

## Reszelős túrós

40 dkg liszt  
25 dkg margarin  
12 dkg porcukor  
½ cs sütőpor  
1 cs vaníliás cukor  
1 tojássárgája  
3 kávéskanál kakaó

### Töltelék:

50 dkg túró  
20 dkg porcukor  
1 cs vaníliás cukor  
1 evőkanál liszt  
3 tojássárgája  
3+1 tojáshab



A tészta hozzávalóit jól eldolgozzuk, majd az egyik felét a tepsibe reszeljük. Az elkészített töltelék rárakjuk és a tészta másik felét ráreszeljük. Előmelegített sütőben sütjük.



## Túró egér

3 tojás  
25 dkg túró  
6 evőkanál liszt

A tojásokat kikeverem, majd a túróval és a liszttel összedolgozom.  
Kanállal kis halmokat szaggatok és a forró olajban kisütöm. Porcukorral meghintve tálalom.

## Üdítő szelet

7 tojássárgája  
7 evőkanál cukor  
5 evőkanál liszt  
2 evőkanál kakaó  
7 tojás kemény habja  
1 dl étolaj  
1 cs sütőpor

Piskótát sütünk.



### Töltelék:

3 evőkanál porcukor  
1 cs vaníliás cukor  
25 dkg margarin  
25 dkg túró

Kikeverni.

### Teteje:

7 dl szénsavas üdítő  
2 cs vaníliás puding

Megfőzzük és ha langyosra hűlt belekeverünk 8 evőkanál porcukrot és 1 cs vaníliás cukrot.

## Boci szelet

11 evőkanál cukor  
11 evőkanál olaj  
15 evőkanál tej  
15 evőkanál liszt  
2 evőkanál kakaópor  
4 tojás  
1 cs sütőpor

A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, majd beledolgozzuk a többi hozzávalót, legvégén a tojások felvert habját.  
Zsírozott, lisztezett tepsibe rakjuk.



### Töltelék:

50 dkg túró  
4 evőkanál búzadara  
1 tojás  
20 dkg cukor  
1 cs vaníliás cukor

A hozzávalókat jól eldolgozzuk és kis kanállal a tésztára kanalazzuk, nem baj, ha belesüllyed a tésztába.  
Sütés után, ha kihűlt tarka lesz a tészta, mint a boci.

## Bagolyszemes túrószelet

### Bagolyszemes túrószelet

1 csipet só  
4 db tojás  
1 cs vaníliás pudringpor  
2 cs vaníliás cukor  
12,5 dkg margarin  
25 dkg cukor  
50 dkg túró

### A golyókhoz

3 evőkanál kakaópor  
2 db tojás  
15 dkg cukor  
20 dkg liszt  
13 dkg margarin  
1/2 csomag sütőpor



### *Bagolyszemes túrószelet*

Hozzálatok a masszához: a tojások sárgáját elválasztom a fehérjétől. A sárgáját és a többi hozzávalót lehetőleg géppel, alaposan összekeverem.

A fehérjékből kicsi sóval kemény habot verek, s óvatosan beleforgatom a masszába. A kakaós tésztából kisebb gombócokat gömbölyítek, és a kivajazott, kilisztezett tepsibe átlós sorokban lerakom. Erre simítom rá a masszát, de úgy, hogy a gombócok teteje kikukucskáljon. Előmelegített tepsiben 20-25 percig sütöm. Megvárom, hogy kihűljön, mert csak akkor lehet szépen vágni. Minden szeletre jusson egy-egy bagolyszem.

### *A golyókhoz*

A golyókhoz való alapanyagokat, azaz a margarint, a lisztet, a cukrot, a tojást, a kakaót kicsi sütőporral összedolgozom, és pihenni teszem.

## Kráter

### Tészta:

5 db tojássárgáját  
25 dkg porcukorral kikeverjük, hozzáadunk  
1 dl tejet,  
1 dl étolajat,  
2 evők kakaóport,  
25 dkg lisztet, 1 cs sütőport végül a 5 tojás kemény habját.



Nagyobb tepsibe (gáztepsi) öntjük és vizes kanállal a tetejére szaggatjuk a kihűlt pudringot, és margarinnal kikent előmelegített sütőben, 180-200 fokon kb. 20-25 perc alatt megsütjük.

### Krém:

6 dl tejből, 2-3 evőkanál cukorral,  
2 cs vanília pudringot főzünk, megvárjuk míg kihűl.

### Máz:

1 nagy pohár tejfölt 4 evőkanál cukorral és 1 vaníliás cukorral, reszelt citromhéjjal elkeverünk és rákenjük a forró tésztára, és pár percre visszatoljuk a sütőbe.

## Túrós-kakaós kevert

### A tésztához:

1 tojás  
25 dkg cukor  
5 dkg puha margarin  
¼ l tej  
4 dkg kakaópor  
25 dkg liszt  
1 sütőpor



### A túrókrémhez:

25 dkg túró  
4 evőkanál cukor  
4 evőkanál tejföl  
½ cs. vaníliás pudringpor  
1 cs. vaníliás cukor

A lisztben elkeverem a sütőport, majd mindent egy keverőedénybe teszek és egy mixelő rúddal sima tésztává keverem. Sütőpapírral bélelt közepes tepsibe öntöm.

A túrókrém hozzávalóit is egy keverőedénybe teszem, majd ezt is a mixelő rúddal keverem krémesre. A túrókrémet habzsákba töltöm vagy egyszerűen egy nylon zacskóba, aminek a sarkából levágok akkorát, hogy kisujnyi vastagságban tudjam kinyomni belőle a krémet, majd kacskaringósan a tésztára nyomom.

Előmelegített 200 °C-os sütőben megsütöm. Ha már érzem az illatát, egy fogpiszkálót szúrok bele. Ha már nem tapad rá a tészta, elkészült.

## Túrós vagy Lekváros bukta

### Hozzávalók:

30 dkg liszt+ még amennyit felvesz a dagasztásnál  
2 dkg élesztő  
1 kávéskanál sütőpor  
0,75 dl natúr joghurt  
0,75 dl étolaj  
0,75 dl langyos tej  
1 kisebb tojás  
4 evőkanál cukor  
1 cs vaníliás cukor  
1 csapott kávéskanál só



### Elkészítés:

A langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet egy tálba szitáljuk, hozzáadjuk a maradék cukrot, a vaníliás cukrot, a sót, a sütőport, és összekeverjük. Ezután az élesztős tejet összekeverjük a joghurttal, az olajjal, majd a lisztbe adjuk a felvert tojással együtt, és bedagasztjuk a tésztát. Ha ragadna, adjunk hozzá lisztet. Ezt követően megkelesztjük, majd lisztezett felületen átgyúrjuk. Ujjnyi vastagra kinyújtjuk, téglalapokat vágunk és lekvárral megtöltjük, majd feltekerjük.

Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük a buktákat, és fél órát letakarva kelesztjük, majd felvert tojással vagy tojássárgájával megkenjük. Előmelegített sütőben 180 fokon 25-30 perc alatt pirosra sütjük. Porcukorral megszórva kínáljuk.

## Aljnélküli túrós

### Hozzávalók:

1 kg túró  
15 dkg lágy margarin  
5 evőkanál búzadara  
2 evőkanál liszt  
10 evőkanál kristálycukor  
4 egész tojás  
csipet só, reszelt citromhéj  
1-2 csomag vaniliás cukor  
1 mokkáskanál szódadikarbóna ( vagy fél csomag sütőpor )

### Tetejére:

1 pohár tejföl  
1 evőkanál liszt  
1 tojás



A hozzávalókat összekeverjük, közepes méretű lisztezett, zsírozott tepsibe öntjük. A tetejére valókat kikeverjük, evőkanállal rácsurgatjuk és elsimítjuk a tetején.

Forró sütőben közepes lángon szép pirosra sütjük. (Kb : 40 perc)

## Túrós süti

/ Andi-féle /

½ kg túró  
4 evőkanál cukor  
4 evőkanál liszt  
2 kis doboz tejföl  
4 tojás  
1 cs vaniliás cukor  
½ cs sütőpor  
citromhéj  
majsola

Az egészet jól összekeverjük, és vajazott-lisztezett tepsibe öntjük. Lassú tűznél sütjük.

### Másik változat:

1 kg túró  
15 dkg puha vaj  
egy pohár /kb 2 dl/ cukor  
1 evőkanál citromlé  
1 citrom reszelt héja  
1 cs boubon vaniliás puding  
1 evőkanál liszt  
4 tojás  
majsola

Egy keverőtálba tesszük a túrót és vajat, villával jól összedolgozzuk. Hozzáadjuk a pudingport, cukrot, citromlét, citrom reszelt héját és a lisztet. Robot géppel jól összedolgozzuk és a tojásokat egyenként keverjük hozzá. Addig keverjük, amíg krémes állagú nem lesz.

Előmelegített sütőben lassú tűznél kb 180 fokon 40-45 percig sütjük. Amikor már nem forró porcukorral megszórjuk.

## Túrós mazsolatorta

### A tésztához: / 26 cm-es tortaforma /

30 dkg liszt  
10 dkg cukor  
20 dkg margarin  
1 tojás  
1 citrom reszelt héja

### A töltelékhez:

80 dkg túró  
1 kis doboz tejföl  
4 tojás  
25 dkg cukor  
3 cs vaníliás cukor  
1 citrom reszelt héja  
pici só  
30 dkg mazsola  
2-3 evőkanál liszt (a túró savótartalmától függ)



### Elkészítés:

A tésztához a vaját a liszttel elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a tojást, a cukrot és a citromhéjat. Kerek cipóvá gyúrjuk, és lisztezett deszkán vékonyra kinyújtjuk. Egy kerek tortaforma alját és oldalát kibéleljük vele.

A töltelékhez a túrókat összetörjük, picit megsózzuk, belekeverjük a tejfölt és a tojások sárgáját. Hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot, a reszelt citromhéjat, belekeverjük a beáztatott mazsolát.

A tojások fehérjét kemény habbá verjük, és beleforgatjuk a túróba. Attól függően, hogy mennyire híg a túrónk, 2-3 evőkanál lisztet keverünk bele. A mazsolás túrókrémet ráöntjük a tésztára, és előmelegített 150 fokos sütőben megsütjük.

## Cseh bögrés sütemény, (bögrés túrós)

### Tésztához:

2 bögre rétesliszt  
1 bögre tej  
1 bögre cukor  
1 cs sütőpor  
1 tojás  
12,5 dkg margarin

### A töltelékhez:

50 dkg túró  
10 dkg cukor  
2 dl tejföl  
1 cs vaníliás cukor



### Elkészítés:

A margarint a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tojást is. A réteslisztet elkeverjük a sütőporral, majd az előbbiekhöz adjuk. Hozzáadunk 1 bögre tejet. Az egészet jól összekeverjük, majd margarinozott, lisztezett tepsibe öntjük. A töltelék hozzávalóit is összekeverjük, ráöntjük a tésztára. Előmelegített sütőben, 180 fokon 30-35 percig sütjük.

## **Tejfölös csodabogár**

**Hozzávalók:** / a tepszi 31\*23 cm /

20 dkg liszt

30 dkg cukor

1 nagy doboz tejföl ( 375 gramm )

2 tojás

1 cs sütőpor

10 dkg tortadara



### **Elkészítés:**

A liszttel keverjük el a sütőport majd adjuk hozzá a tejfölt, a cukrot, a tojásokat és jól keverjük össze. A legvégén keverjük bele a tortadarát, hogy ne legyen ideje elázni. Sütőpapíros tepsibe téve tegyük az előmelegített sütőbe 160-170 fokon 30 perc alatt süssük készre úgy, hogy ne nyitogassuk a sütő ajtaját, ez nagyon fontos.

## Süllyedős meggyes

### Hozzávalók:

4 db nagy vagy 5 db kisebb tojás  
25 dkg margarin  
25 dkg cukor  
25 dkg liszt, 1 cs. sütőpor  
kb. 60 dkg magozott meggy



A szobahőmérsékletű margarint a cukorral jó habosra keverem. Egyenként hozzákeverem a tojásokat, majd a sütőporral elkevert lisztet. Addig keverem géppel, míg az egész habos, krémes állagú lesz. Ettől majd nagyon könnyű és puha lesz a tészta. Egy tepsit kibételek sütőpapírral. (Ha kevés a meggy és kisebb tepsibe teszem, akkor vastagabb lesz a tészta, de ez a mennyiség elég egy nem túl nagy méretű sütő tepsijébe.) Így a tészta kicsit laposabb lesz, de több gyümölcs fér el rajta. A meggyet megszórom liszttel, mert így sülés közben nem süllyed el az összes gyümölcs, hanem jobban eloszlik a tésztában és 200°C-os sütőben megsütöm.

## Pöstyéni túrós

### Hozzávalók:

8 tojás  
8 evőkanál cukor  
8 púpós evőkanál rétesliszt  
35 dkg túró  
2 - 3 evőkanál cukor  
5 dkg mazsola  
1 citrom reszelt héja



A túrót a cukorral, a mazsolával és a reszelt citromhéjjal összekeverem. A tojásfehérjéket a cukorral habbá verem, és a sárgájákat óvatosan hozzáadom. Két részre osztom. Az egyikbe, mint a piskótatészta, a lisztet keverem, a másik felét meg óvatosan beleforgatom a túrókrémbe. Egy papírral bélelt tepsibe először a piskótatészta 2/3-át simítom, majd erre kerül a túros keverék. Tetejét a maradék piskótamasszával berácsozom, a rácsok közé baracklevárt tesztek és 180 °C-os sütőben kb. 30 perc alatt megsütöm /tepsi:25\*35/. Kockára vágva, vaníliás porcukorral meghintve tálalom.

## Kígyórétes

### Hozzávalók:

kb. 1 dl langyos tej  
2 dkg élesztő  
2 evőkanál cukor  
1 egész tojás + 1 tojássárgája  
20 dkg vaj  
50 dkg liszt, csipet só



Az élesztőt a cukros tejben felfuttatjuk, majd összegyúrjuk a felolvasztott vajjal és a többi hozzávalóval. A tésztát 4 cipóra osztjuk, majd mindegyikből tepszi hosszúságú és kb. 20 cm szélességű téglalapokat nyújtunk. A lap hosszabbik oldalait kb. 8 cm mélységben ferdén bevagdossuk. A tészta közepére tesszük a töltelék, majd a bevagdalt széleket keresztbe, egymásra hajtogatjuk. Tojássárgájával megkenjük és előmelegített sütőben 180 fokon sütjük, míg szép piros lesz. Ha kihűlt porcukorral megszórva tálaljuk. A töltelék lehet meggy, túró, dió, mák, stb.

## Túrós és almás mákos házi rétes

### Hozzávalók:

kb. 10 dkg liszt (lehet több is, attól függően, hány rudat akarsz készíteni)

1 tojás

csipet só

tejföl, amennyit felvesz

### Rántáshoz:

14 dkg zsír vagy sütőmargarin

14 dkg liszt

### Túrós töltelék:

1/2 kg túró

3 evőkanál cukor

mazsola

reszelt citromhéj

2 vaníliás cukor

1 kis pohár tejföl (20%-os)



### Almás töltelék:

1 kg alma

20 dkg porcukor

20 dkg darált mák

### Elkészítése:

A hozzávalókból kalács lágyságú tésztát készítesz. Ezt vékonyra kinyújtod. A lisztből és a zsírból vagy sütőmargarinból, csinálsz egy egyszerű rántást, és ezzel megkened a kinyújtott tésztát. Összehajtogatod, és pihenteted 50 percre. Ezalatt elkészíted a töltelékeket. Én túrósat, és almásat szoktam csinálni. A túróat összetöröd, beleteszed a hozzávalókat, krémesre készíted, és felhasználásig hűtőbe teszed. Az almát megpucolod, lereszeled, belekevered a porcukrot és a mákot. A tésztát annyi részre vágod, ahány rudat szeretnél. Egyesével kinyújtod, hajszálvékonyra, de vigyázz, ne szakadjon. Lazán megtöltöd mindegyiket, és mint a beigli feltekered. Egész tojással lekened, amikor feltekerted, és közvetlenül sütés előtt is kend le. 180°C fokos sütőben szép pirosra sütöd.

## Túrós – Almás - Meggyes linzer

/mami-féle/

50 dkg liszt

10 dkg cukor

20 dkg margarin

1 tojás

1 cs sütőpor

só

1 kis doboz tejföl



A hozzávalókat jól összedolgozzuk, ha nem elegendő a tejföl akkor még adunk hozzá. Két részre osztjuk és a töltelékkel megtöltjük. A tölteléket ízlés szerint készítjük el. Meggyet és az almát is pudinggal összefőzzük.

Előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük.



## Túrós-gyümölcsös rakott piskóta

### Hozzávalók:

1 cs vaníliás pudingpor  
2 db tojás  
1 dl eperszőrp  
30 dkg erdei gyümölcs  
10 dkg cukor  
3 dl tej  
1 cs vaníliás cukor  
30 dkg babapiskóta  
35 dkg túró



A tojások sárgáját kikeverjük a cukor harmadával meg a vaníliás cukorral, és összedolgozzuk az áttört túróval. A tojások fehérjét kemény habbá verjük a második harmad cukorral. A tejből a szörppel (vagy 1 dl befőttel), a maradék cukorral és a vaníliás pudingporral sűrű krémet főzünk. Levesszük a tűzről, s ha kihűlt, óvatosan belekeverjük a tojáshabot meg a túróval. A piskótákkal kirakjuk egy tál alját. Beborítjuk annyi krémmel, hogy eltakarja a piskótákat, majd megrakjuk a megmosott és lecsepegtetett gyümölcsökkel. Addig rétegezzük, amíg tart a hozzávalókból. A végén a tetejére krém kerül. Ha kihűlt, egy napra a hűtőszekrénybe tesszük pihenni. Tálaláskor a tetejét megszórjuk fahéjas porcukorral, és gyümölccsel díszítve kínáljuk.

## Túrós – mákos - meggyes rétes

2-3 evőkanál méz  
1 dl tej  
25 dkg darált mák  
1 cs vaníliás cukor  
6 dkg porcukor  
1 db tojás  
1 db citrom  
25 dkg túró  
1 evőkanál rum  
1 evőkanál mazsola  
1 cs réteslap  
1 csipet őrölt fahéj  
30 dkg meggybefőtt  
2 evőkanál étolaj



A tojásfehérjét kemény habbá verjük. A túróval áttörjük, jól kikeverjük a tojás sárgájával, a porcukorral, a citrom reszelt héjával meg a vaníliás cukorral. Ezután óvatosan hozzáadjuk a felvert tojáshabot, valamint a rumban áztatott mazsolát. A mákos töltelékhez a tejet felforraljuk, belekeverjük a darált mákot meg a mézet, csipetnyi őrölt fahéjjal ízesítjük.

A réteslapokat hármassal tiszta konyharuhára terítjük, rétegenként beolajozzuk. Egyenletesen elkenjük rajta a máktölteléket, majd erre rásimítjuk a túró-tölteléket. Megszórjuk a lecsöpögtetett meggybefőttel, majd a konyharuha segítségével a rétest feltekerjük.

A rudak tetejét is beolajozzuk, a tekercseket olajjal kikent tepsire helyezzük, s 170 fokra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt megsütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk, vaníliásodót is kínálhatunk hozzá

## Tóthék Rákóczi túrósa

### Hozzávalók:

25 dkg liszt  
12 dkg cukor  
12 dkg vaj, 1 db citromhéja, 1 db tojássárgája  
1 dl tejföl, 1 cs. sütőpor

### Krém :

20 dkg cukor  
75 dkg túró  
4 db tojássárgája, 9 dkg zsemlemorzsa, 1 cs vaníliás cukor

### Tetejére:

16 dkg porcukor  
8 db tojásfehérje



A sütőport beleszórjuk a megszitált lisztbe, hozzáadjuk a vajat, a cukrot, a tojássárgáját, a tejfölt, a citromhéjat, majd az egészet összegyúrjuk. Fóliába csomagoljuk, és legalább egy órán át a hűtőben pihentetjük. A pihentetett tésztát lisztezett deszkán kb.1 cm vastagságúra kinyújtjuk, beletesszük egy sütőpapírral bélelt tepsibe, megszúrkaljuk, és előmelegített sütőben, 180 fokon rózsaszínűre sütjük. Ezután rászórjuk a zsemlemorzsát, megkenjük a túros töltelékkel, majd visszatéve sütőbe készre sütjük. A tojások fehérjét a porcukorral kemény habbá verjük, és rásimítjuk a kész süteményre. A langyos sütőbe épp csak addig tesszük vissza a tepsit, hogy szépen rászáradjon a hab a tetejére.

## Túrós lepény

### Hozzávalók:

20 dkg liszt  
3 dkg margarin  
1dl tej, 1,5 dkg élesztő, 2 dkg cukor, 1 tojássárgája

### Töltelék:

25 dkg túró  
5 dkg cukor  
1 tojás, 1 vaníliás cukor, mazsola



### Készítés:

A hozzávalókból kelt tésztát készítünk. Mikor megkelt, kinyújtjuk kerek tepsi nagyságúra. A töltelék hozzávalóit is összekeverjük, és rásimítjuk a tészta tetejére. A sütőt előmelegítjük, és 190C°-on szép rózsaszínűre sütjük.

## Gyümölcs kocka

### Tészta:

0,5 kg túró  
4 dl tejföl  
4 tojás  
4 evőkanál liszt, 4 evőkanál cukor  
citromhéj, mazsola, 1 cs sütőpor

} A hozzávalókat összedolgozzuk és megsütjük.

### Krém:

1 l tej  
3 cs vaníliás pudring  
vaníliás cukor

} Sűrű krémet főzünk és a megsült tészta tetejére tesszük.  
Tetejére gyümölcs+zselé.

## Büfés túrós

### Tésztához: /34x35 tepsi/

25 dkg liszt  
15 dkg margarin  
10 dkg cukor  
1 tojás, 1/2 cs sütőpor, kevés tejföl

### Töltelékhez:

50 dkg túró  
4 tojás  
2 cs vaníliás cukor  
2 dl tejföl  
20 dkg cukor  
10 dkg liszt  
0,5 l tej, 6 evőkanál cukor



### Elkészítés:

Egy nagy gáztepsit kivajazunk és félretesszük. A tészta hozzávalóit összegyűrjük és a kivajazott tepsibe belenyomkodjuk (egyenletesen elosztva). Szórjunk rá lisztet, mert így nem ragad.

A túróhoz hozzáadjuk a tojássárgákat, a cukrokat, a lisztet, a tejfölt és jól összekavarjuk, majd hozzáöntjük a tejet. Ne ijedjünk meg, nagyon híg lesz, de sütés közben szépen megszilárdul!

Ráöntjük a tésztára és betesszük sülni előmelegített 200 fokos sütőbe, kb. 20 percre.

Közben a tojásfehérjéket habbá verjük, ha kemény, 6 púpos evőkanál cukrot teszünk bele és tovább verjük (Jó kemény hab legyen!)

A 20 perc leteltével kivesszük a tésztát, és a habot óvatosan a tetejére kenjük, nem baj, ha a túró-töltelék teteje ekkor még lágy. Kb 10 percre visszateszük a sütőbe. megsütjük a habot is rajta. Ha kész, hagyjuk hűlni, majd a tetejére kakaóport szitálunk és szeleteljük.

## Francia túrós pite

### Tésztához: /25x20 tepsi /

25 dkg liszt  
12 dkg margarin  
1 tojássárgája  
1/2 cs sütőpor  
5 dkg porcukor  
1/2 dl tej

### Töltelékhez:

1 cs vaníliás cukor  
50 dkg túró  
1 tojássárgája +2 tojásfehérje  
ízlés szerint cukor, citromhéj, mazsola

### Krémhez:

1 cs vaníliapuding  
5 dl tej  
4 evőkanál cukor



### Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, 1/3 -át félretesszük, ebből megcsináljuk a rácsokat, a többit a tepsibe nyújtjuk. A töltelék hozzávalóit összekeverjük, majd felverjük a tojásfehérjét habnak, és azt is belekeverjük. Ezt a túrós krémet a tésztára kenjük. Majd a pudingot a tejjel és a cukorral felfőzzük, és még melegen a túrókrémre öntjük. Végül berácsozzuk a tésztát.

Előmelegített sütőben 180 fokon, 40 percig sütjük.

## Mákvirág kalács

### A tésztához:

500 g finomliszt  
40 g friss élesztő  
350 ml langyos tej  
3 evőkanál porcukor  
1 mokkáskanál só, 2 evőkanál étolaj

### A töltelékhez:

8 evőkanál darált mák  
8 evőkanál porcukor  
50 g olvasztott vaj  
1 cs. vaníliás cukor, 1 db citrom reszelt héja



### Elkészítés:

Az élesztőt a langyos tejnek kb egyharmad részével, csipet cukorral felfuttatjuk, majd beletesszük az összetevőket a kenyérsütő tartályába az összes hozzávalót a felfuttatott élesztővel együtt. Ezután lisztezett asztalra tesszük a tésztát és kb 30x40 cm-es téglalappá nyújtjuk. Meglocsoljuk a tésztát az olvasztott vajjal, úgy, hogy mindenhol vajjas legyen, rászórjuk a mákos-porcukros keveréket, meghintjük a vaníliás cukorral és ráreszeljük a citromhéjat. Feltekerjük a tésztát. Ezután koszorúba hajtjuk a kalácsunkat, a végeit egymásba dugva, összedolgozva, szép kerekre igazítjuk. Éles késsel bemetsszük a kalácsot, körbe - szimmetrikusan, majd a szeleteket félrefordítva, lapjára igazítjuk. A kalácsot letakarva, 20 percig pihentetjük. Pihentetés után a kalácsot lekenjük tojássárgájával. Előmelegített sütőben, kb 200 C-on, sütőpapírral bélelt tepsiben, 35-40 perc alatt, készre, pirosra sütjük. Akkor tudjuk biztosan, hogy átsült a kalácsunk, ha a fogpiszkálót beleszúrva, nem ragad rá a tészta, vagy ha megkopogtatjuk a tetejét, kongó hangot ad.

## Habos diós szelet

### Tészta:

6 tojás sárgája  
25 dkg margarin  
25 dkg cukor  
25 dkg liszt  
1 cs sütőpor  
1 citrom héja és leve



### Töltelék:

6 fehérje  
15 dkg cukor  
30 dkg darált dió

### Elkészítés:

A tojások sárgáját a cukorral és margarinnal habosra keverjük és hozzáadjuk a lisztet, sütőport, a citrom héját és levét. Összedolgozzuk, és zsírozott tepsibe tesszük. A tetejét baracklekvárral megkenjük és rátesszük a diós tölteléket. A töltelékhez a tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük és beletesszük a darált diót. A tészta tetejére simítjuk és előmelegített sütőben 180 fokon megsütjük.

## Diós rácsos szelet

40 dkg liszt  
20 dkg margarin  
18 dkg cukor  
½ citrom leve  
1 tojás  
1 cs sütőpor  
1 cs vaníliás cukor

**Töltelék:**  
10 dkg darált dió  
20 dkg cukor  
2 dkg kakaópor  
3 tojás kemény habja  
3 tojássárgája  
rum



Linzertésztát készítünk és 2/3 részét kinyújtjuk és a tepsibe tesszük. Megkenjük lekvárral és rásimítjuk a töltelékkel. A megmaradt tésztából rudakat sodrunk és berácsoljuk a süti tetejét. Lassú tűznél sütjük és melegen porcukrozzuk.

## Nyitott diós fonat

### A tésztához:

50 dkg liszt  
5 dkg élesztő  
5 dkg porcukor  
2 dl tej  
4 tojás sárgája  
2 tasak vaníliás cukor  
csipet só  
1 citrom reszelt héja  
12 dkg margarin



### Töltelék:

5 dkg mazsola, fél deci rum, 5 dkg cukrozott narancshéj, 1 dl tej, 8 dkg cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 3 dkg margarin, 15 deka darált dió, 2 ek. zsemlemorzsza, 1 mokkáskanál őrölt fahéj

### Máz:

2 evőkanál citromlé, 4 evőkanál porcukor.

Az élesztőt 1 kiskanál cukorral és 1 dl langyos tejjel felfuttatjuk. A lisztet tálba szitáljuk, hozzáadjuk az élesztős tejet, egy kevés lisztet keverünk hozzá, letakarjuk, és 10 percig kelesztjük. Közben a maradék tejet elkeverjük a tojássárgákkal, a maradék cukorral, sóval, reszelt citromhéjjal és a felolvasztott, langyos vajjal. 2-3 részletben a liszthez adjuk, hólyagosra kidolgozzuk, konyharuhával letakarjuk, és a kétszeresére kelesztjük. (35-40 perc)

A töltelékhez forró vízzel leöblítjük a mazsolát, szárazra töröljük, meghintjük a rummal. A cukrozott narancshéjat apróra vágjuk. Felforraljuk a tejet a kristálycukorral, a vaníliás cukorral és a vajjal, beleszórjuk a diót és a morzsát, 2 percig főzzük, szikkasztjuk.

Levesszük a tűzről, elkeverjük a fahéjjal, a narancshéjjal és a mazsolával, hagyjuk kihűlni.

A sütőtepsit kibéleljük sütőpapírral. A tésztát lisztezett munkalapon téglalap formára nyújtjuk, megkenjük a töltelékkel, feltekerjük és a tepsibe fektetjük; hosszanti irányban pontosan a közepén kettévágjuk és a két fél tekercset óvatosan úgy fonjuk, hogy mindig a vágott fele legyen felül.

Letakarjuk, kétszeresére kelesztjük, és előmelegített forró sütőben 35-40 percig sütjük.

A mázhoz a citromlevet és a cukrot sűrű péppé keverjük, a sütőből kivett tekercset azonnal, forrón megkenjük vele, és hagyjuk kihűlni.

## Bagolyszem

### Hozzávalók:

30 dkg liszt  
20 dkg margarin  
3 db tojássárgája  
2 dkg élesztő  
6 evőkanál tej  
3 db kockacukor

### Töltelék:

3 db tojásfehérje  
15 dkg kristálycukor  
15 dkg darált dió



A lisztet, a margarint és a tojássárgáját összegyúrjuk a tejjel és cukorral felfuttatott élesztővel. Három cipót formálunk belőle, és 20 percig pihentetjük. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, és belekeverjük a diós cukrot. Téglalap alakúra nyújtjuk a cipókat, két szélüket hosszában a lekvárral megkenjük és egymással szemben, párhuzamosan majdnem a közepéig feltekerjük, hogy a habos töltelék is elférjen. A két tekerés közötti mélyedésbe töltjük a habos diót. A tekeréseket sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, és 180 fokra előmelegített villanysütőben kb. 25 perc alatt megsütjük.

## Macskaszem

### Macskaszem:

2 kávéskanál cukor  
1 csipet só  
1 dl tej  
1,5 dkg élesztő  
15 dkg vaj  
4 tojássárgája  
30 dkg finom liszt

### Töltelék:

1/2 üveg meggybefőtt  
1 cs vaníliás cukor  
1 dl tejföl  
4 tojásfehérje  
20 dkg cukor  
20 dkg darált dió



### *Macskaszem*

Az élesztőt 2 kávéskanál cukorral a langyos tejben felfuttatjuk, majd a hozzávalókkal összegyúrjuk. A tésztát három részre osztjuk, és 15 × 28 cm nagyságúra nyújtjuk. A kinyújtott tészta két szélére sorba rakjuk a kimagozott meggyet, azután mindkét oldalt feltekerjük úgy, hogy közepén 2-3 cm üresen maradjon. A két szélén feltekert tésztát cukros tejfőllel megkenjük, és 180 fokos sütőben megsütjük. Ügyeljünk arra, hogy ne szárítsuk ki. Ha kihült, 1,5 cm széles szeletekre vágjuk.

### *Töltelék*

A darált dióból, a cukorból, a vaníliás cukorból és a felvert tojásfehérjékből készült masszát az üresen maradt részre betöltjük.

## Telefonszelet

50 dkg liszt  
2 dkg zsír  
1 ½ dl tej  
2 dkg cukor  
2 dkg élesztő, 3 tojássárgája

**Töltelék:**  
20 dkg dió  
15 dkg cukor  
3 tojásfehérje habbá verve

A tejben a cukorral az élesztőt megfuttatjuk, majd a többi hozzávalóval jól eldolgozzuk. Gyufaszál vastagságúra kinyújtjuk, baracklekvárral megkenjük, széléit felhajtjuk és a közepére végig diótölteléket teszünk.

## Fimon kelt

30 dkg liszt  
12 dkg zsír  
3 tojássárgája  
2 dkg élesztő  
2-3 dl tej  
só

Ebből rétestésztát gyúrunk, pihentetjük és 3 részre osztjuk. Vékonyra nyújtjuk és lekvárral megkenjük, töltelékkel megtöltjük. Előmelegített sütőben megsütjük.

### **Töltelék:**

15 dkg dió  
15 dkg porcukor  
5 tojás fehérje

Tojásfehérjét habbá verjük és összekeverjük a dióval és cukorral.

## Tortalaptöltelék

25 dkg darált dió  
35 dkg cukor  
20 dkg margarin  
6 tojássárgája



20 dkg cukrot megolvasztok, majd a margarint belekeverem és besűríttem.

A 15 dkg cukrot a tojássárgájákkal kikeverem és a tűzön kevert előbbi masszához adom. Amikor egyneművé válik a tűzről levéve a diót belekeverem és forrón a tortalapra kenem

## Vaníliás kiflik

30 dkg liszt  
25 dkg margarin  
12 dkg sütőcukor  
12 dkg darált dió  
1 vaníliás cukor



### **Készítés:**

A margarint habosra keverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a lisztet és a diót. A tésztát jól összegyúrjuk. Kis idő leteltével, mintha nudlit készítenénk, ujjnyi vékony hosszú hengereket sodrunk, és 5-6 cm-es darabokra vágva, kifliket formálunk belőle. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk. Előmelegített sütőben, 180C°-on világosra sütjük. Még melegen vaníliás porcukorral megszórjuk, és hidegen fogyasztjuk. Levegőtől védve sokáig friss marad, sőt egyre finomabb lesz.

## Ízes tallérok

60 dkg finomliszt  
25 dkg porcukor  
25 dkg vaj  
3 tojás  
2 cs vaníliás cukor  
1 citrom leve és reszelt héja  
1 cs sütőpor



A világ legegyszerűbb és leggyorsabban készíthető süteménye. Az összegyúrt tésztát nem kell pihentetgetni, azonnal lehet nyújtani, és mehet a sütőbe. Bármilyen formával szaggathatjuk. Felébe kakaót is gyúrhatunk. Amilyen egyszerű, olyan finom, és olyan gyorsan el is fogy.

### Elkészítés:

A hozzávalókból tésztát gyúrunk. Két részre osztjuk, és vékonyra nyújtjuk. Tetszőleges mintázatú szaggatóval kiszaggatjuk. Kivajazott sütőlemezre rakosgatjuk, és megsütjük. (Vigyázzunk, meg ne égjen, mert elég gyorsan sül.) Baracklekvárral összeragasztjuk. Porcukorral megszórjuk. Másnapra megpuhul.

## Csoda kifli recept

### Tésztához:

50 dkg liszt  
4 db tojássárgája  
25 dkg sütőmargarin  
2,5 dl tejföl  
1 ek zsír  
pici só

### Töltelékhez:

15 dkg dió  
15 dkg mák  
4 tojásfehérje  
ízlés szerint cukor

### Szóráshoz:

10 dkg porcukor  
1 cs vaníliás cukor



### Elkészítés:

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, pici sóval, majd beletesszük a tojássárgákat, a tejfölt és összeállítjuk, hogy könnyű, lágyabb tésztát kapjunk. Ha kell, egy kevés tejet is adhatunk hozzá. 4 cipót formálunk belőle, egyenként kinyújtjuk, olvasztott zsírral megkenjük, lazán feltekerjük és addig pihentetjük, amíg a tölteléket elkészítjük.

A töltelékhez a diót és a mákot ledaráljuk, a tojásfehérjét felferjük kemény habbá és felét a ízesített (cukrozott) dióhoz, a másik felét az ízesített (cukrozott) mákhoz lazán hozzákeverjük. A feltekert rudakat másfél cm-es darabokra vágjuk (1 rúdból kb. 18-20 db lesz).

A másfél cm-es darabokat a vágott oldalára fektetjük és egyenként kinyújtjuk, közben lisztezzük, hogy ne ragadjon. Majd megtöltjük, lazán feltekerjük és kiflivé formázzuk. Olvasztott zsírral vékonyan kikent tepsibe rakjuk és megsütjük.

Még melegen vaníliás porcukorba forgatjuk a kifliket. Nagyon finom, leveles, porhanyós vendégváró kifli. Sokáig eláll.



## Fagyi szelet

### Tésztához:

15 dkg liszt  
20 dkg cukor  
10 dkg darált dió  
5 tojás, 6 evőkanál víz, 1 cs sütőpor

### Krémhez:

4 dl tej  
2 evőkanál liszt  
2 cs vaníliás puding, 1 tojássárgája  
25 dkg margarin  
20 dkg porcukor, 1 cs vaníliás cukor

### Mázhoz:

5 tojásfehérje  
15 dkg cukor



### Elkészítés:

A tojások fehérjét kemény habbá verjük. Amikor már kemény, hozzáadjuk a cukrot majd a tojások sárgáját, vizet, lisztet és a diót, és piskótatésztát sütünk. Kb. 25-30 perc (tűpróba!).

Míg sül a tészta, addig elkészítjük a *krémet*: a pudingot és a lisztet simára keverjük a tejjel, tojássárgájával, majd megfőzzük. Amíg hűl a puding, addig a margarint a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük. Mikor már teljesen kihűlt (hidegre!) a puding, akkor a két krémet összekeverjük. A krémet egyenletesen a kihűlt tésztára simítjuk. Gőz fölött keményre verjük a tojásfehérjéket a cukorral, és a krémre tesszük, utána csoki darával megszórjuk.

Vízbe mártott késsel szeleteljük.

## **Csokis-diós kocka**

### Hozzávalók:

18 dkg porcukor  
8 tojás  
2 kávéskanál kakaó  
18 dkg darált dió  
1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 cs sütőpor

### Mázhoz:

15 dkg vaj  
1 evőkanál tej  
15 dkg cukor  
3 evőkanál kakaó



### Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét kemény habbá verjük, a sárgáját pedig kikavarjuk a porcukorral. A darált diót, a zsemlemorzszát, a 2 kávéskanál kakaót és a sütőport egy tálban elkeverjük, majd azt a tojássárgájás masszával jól összekeverjük. A habot lazán a tésztába forgatjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük és előmelegített sütőben, 180 fokon, kb. 40 perc alatt megsütjük. Ha kész, még melegen kifordítjuk a tepsiből és lehúzzuk róla a sütőpapírt, majd egy deszka segítségével fordítsuk vissza. Amíg a tészta hűl, elkészítjük a mázat. A vajat és kis edényben felolvasztjuk lassú tűzön, majd hozzáadjuk a tejet és a cukrot. Amikor felforrt, és a cukor is elolvadt, levesszük a tűzről és 3 evőkanál kakaót belekeverünk (a kakaót vagy egy kis szűrő segítségével vagy egy kanállal nyomjuk porrá, hogy ne legyen csomós a máz). A mázat melegen ráöntjük a süti tetejére, így 2-3 mm vastag lesz rajta a csoki réteg. Amikor megdermedt, a tésztát kockára felvágva tálaljuk.

## Diós hókifli

### Hozzávalók:

50 dkg liszt  
30 dkg margarin  
fél citrom reszelt héja  
1 db tojás+2 db tojássárgája  
20 dkg darált dió  
20 dkg porcukor  
1 cs vaníliás cukor

### Elkészítése:

A liszttel elmorzsoljuk a margarint, hozzáadjuk a tojást, a tojássárgákat, cukrot, vaníliás cukrot, a darált diót és a reszelt citromhéjat. A tésztát összegyúrjuk, és 30 percre hideg helyre tesszük pihenni. Ezután lisztezett deszkán kinyújtjuk, korongokat szaggatunk belőle, melyeket kifli alakban összetekerünk. Előmelegített sütőben 10 percig sütjük 180 °C fokon. Még melegen porcukozzuk.

## Diós linzervirágok

### Hozzávalók:

38 dkg liszt  
30 dkg őrölt dió  
18 dkg porcukor  
1 cs vaníliás cukor  
30 dkg margarin  
3 tojás sárgája  
1 citrom reszelt héja  
csipetnyi só

A hozzávalókból linzertésztát készítünk, és 1-2 órára a hűtőbe tesszük, majd 2-3 mm vastagságúra nyújtjuk, és kiszaggatjuk. A lyukas virágokat lekenjük felvert tojással, és meghintjük a durvára aprított dióval, majd 180 fokos, előmelegített sütőben sütjük. Ha kihültek, lekvárral összeragasztjuk. Alaposan meg kell lisztezni alatta a munkalapot, hogy oda ne ragadjon. Ha mégis megtörténne, akkor késsel alá kell nyúlni. Mivel sok dió van benne, ezért nehezebb vele dolgozni, de megéri.

## Diós teasütemény

### Hozzávalók:

50 dkg liszt  
17 dkg porcukor  
28 dkg margarin  
4 db tojássárgája  
két kiskanál sütőpor  
15 dkg dió vagy mandula vagy mogyoró ( darált ). + a tetejére amennyi rámegey.



A hozzávalókból tésztát gyúrunk, és hűvös helyen 1 órát pihentetjük. Ezután 2 cm vastagságúra kinyújtjuk. Tetejét egész tojással lekenjük, meghintjük a dióval vagy mandulával, vagy mogyoróval ( amivel a tésztáját is készítettük ). Kis pogácsa szaggatóval félholdakat szaggatunk belőle.

A kifliket kis távolságra egymástól sütőpapíros tepsin, 180 fokon kb. 10 perc alatt vagy addig amíg egy kis színt nem kap megsütjük. Ha kihült vaníliás porcukorral meghintjük.

## Baklava

/Inci-féle/

### Hozzávalók:

1 csomag réteslap /12 lapos /  
40 dkg dió  
1 cs mazsola  
5 dkg cukor



### Öntethez:

2,5 dl olaj  
1 kis doboz tejföl  
1 cs sütőpor  
2 tojás

} Jól összekeverjük.

### A sziruphoz:

30 dkg cukor  
5 dl víz

### Elkészítés:

A réteslapból 4 réteg lesz. A tepsit olajjal megkenjük. Letesszünk 3 réteslapot és a tetejét megkenjük az öntettel, megszórjuk a diós-mazsolás keverékkel és egy kicsi cukorral. Újra 3 réteslap következik és a diós keverék, majd ismét 3 réteslap és a diós-mazsolás keverék. Végül betakarjuk a réteslapokkal és ezt a réteget csak olajjal kenjük meg. A tetejét még nyersen feldaraboljuk. Előmelegített sütőben 200 fokon kb. 30 perc alatt megsütjük. Amikor kivesszük a sütőből meglocsoljuk a sziruppal. Hagyjuk kihűlni és csak utána fogyasztjuk.

## Barackmag

### Tésztához:

36 dkg liszt  
22 dkg porcukor  
25 dkg margarin  
20 dkg darált dió  
3 evőkanál. kakaópor  
2 evőkanál rum



### Krémhez:

3 tojás  
25 dkg porcukor  
25 dkg margarin  
keserűmandula aroma

A tészta hozzávalóit összegyúrom.

Kis golyókat formázok belőle, és vajazott formákba nyomkodom. 200 °C-os sütőben megsütöm. Vigyázni kell, nehogy megégjen, mert a kakaó miatt nem igazán látni, hogy barnul. Óvatosan kiszedem a formából és kihütöm.

Közben elkészítem a krémet. A tojásokat a porcukorral a tűzön óvatosan sűrűre főzöm és kihütöm. A kihűtött krémet kikeverem a margarinnal, majd annyi mandulaaromával ízesítem, hogy kellemes mandulás íze legyen, de ne legyen túl zöld, ha színes az aroma.

Megjegyzés: legalább 1 nappal előbb kell elkészíteni, mert ennyi idő kell, hogy krémtől a tészta kicsit megpuhuljon. Nagyon finom, omlós süti.

## Darázsfészek

50 dkg liszt  
2 kisebb tojás  
2,5 dkg élesztő  
1,5 dkg cukor  
3,5 dl tej

### Töltelék:

15 dkg porcukor  
15 dkg vaj  
15 dkg darált dió vagy mák

### Tetejére:

10 dkg vaj  
1 dl tej



A hozzávalókat jól eldolgozzuk. 1 órát pihentetjük, majd ismét hólyagosra dolgozzuk, addig, hogy az edény falától elváljon. 30 percig ismét kelesztjük és 3 mm vastagra kinyújtjuk. A töltelékkel megtöltjük, feltekerjük és 3 cm széles szeletekre elvágjuk. Lapjára téve jól kivajazott tepsibe tesszük, olvasztott vajjal megkenjük és 180 fokos sütőben 15-20 percig sütjük. Kevés cukros tejszínnel / vagy tejjel / meglocsoljuk és 200 fokos sütőbe még 15 percig sütjük. Tálra szedjük és vaniliás cukorral meghintjük.

## Zserbószelet

60 dkg liszt  
30 dkg margarin  
10 dkg cukor  
1 dl tej  
1,5 dkg élesztő  
2 tojássárgája  
½ dl rum  
Só, csipetnyi szódabikarbóna

Tésztát gyúrunk belőle.  
Legalább 1 órát a hűtőben pihentetjük, de még jobb ha egy éjszakát.

### Töltelék:

40 dkg darált dió  
40 dkg baracklekvár  
30 dkg cukor

Összedolgozni.



Összeállítjuk a sütit: tészta – töltelék – tészta – töltelék – tészta  
Villával megszurkáljuk, tojással megkenjük és 45 percig még pihentetjük, majd lekenjük újra tojással.  
Mérsékelt tűznél sütjük.

## Babuka süteménye

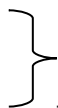
2 kanál baracklekvár  
1 kanál margarin  
27 dkg cukor  
2 dl tej  
27 dkg liszt  
1 lapos kávéskanál szódabikarbóna  
5 dkg darált dió

Elkeverjük.

Az előzőleg kikeverthez adjuk és az egészet jól kikeverjük. Lisztezett, zsírozott tepsibe öntjük a tetejét vágott dióval megszórjuk, és lassú tűznél megsütjük. Ha kihült kettévágjuk és baracklekvárral megkenjük.

## Beigli

55 dkg liszt  
25 dkg margarin  
3 tojássárgája  
3 dkg élesztő  
1,5 dl tej  
8 dkg cukor  
½ dl rum  
Só



A lisztet a margarinnal majd a tojással elmorzsoljuk.



Az egészet jól összedolgozzuk és hűtőbe tesszük.

### Mákos töltelék:

20 dkg mák  
2 evőkanál méz  
12 dkg cukor  
1,5 dl tej  
5 dkg mazsola  
1 citrom héja

### Diós töltelék:

20 dkg dió  
2 evőkanál baracklekvár  
12 dkg cukor  
1 dl tej  
5 dkg mazsola  
1 narancs héja  
3 dkg reszelt csoki  
½ dl rum

A cukorral összekevert mákot és a diót is a tejjel leforrázzuk, majd a többi hozzávalóval eldolgozzuk. A töltelékeket is behűtjük.

A tésztát 4 részre osztjuk és vékonyra kinyújtjuk, a töltelékkel megkenjük és feltekerjük. Tetejét tojással megkenjük és 1 órát pihentetjük, ismét megkenjük tojással és villával megszurkáljuk. Sütőben kb. 1 óra alatt megsütjük.

## Diós csiga

/Vera-féle /

50 dkg liszt  
3 tojássárgája  
1 púpos mokkáskanál sütőpor  
1 kis doboz tejföl  
2 dkg élesztő  
pici só  
6 dkg cukor  
25 dkg margarin



A hozzávalókat jól eldolgozom és a hűtőben egy éjszaka pihentetem.



### Töltelék:

25 dkg dió  
25 dkg cukor  
3 tojás felvert habja

A tésztából 4 gombócot csinálunk és kb. 10 cm széles, hosszú csíkot nyújtunk. Megtöltjük és feltekerjük, majd 1 cm széles karikákat szeletelünk belőle. Alul picit összenyomjuk, hogy kissé kinyíljon. Betesszük sülni és egy kicsit később a csigák tészta részét tojásfehérjével megkenjük. Akár 2-3 nap múlva is jó. Rengeteg lesz belőle.

## Mákos sütemény

### Tésztához:

30 dkg liszt  
2 db tojás sárgája  
15 dkg margarin  
5 dkg porcukor  
1/2 dl tej  
1/2 tasak sütőpor  
csipet só

### Töltékhez:

5 dkg margarin  
15 dkg porcukor  
2 dl tej  
15 dkg liszt  
1/2 tasak sütőpor  
20 dkg darált mák  
2 db tojás fehérje  
1 db citrom reszelt héja  
2 cl sütőrüm  
kb. 10 dkg lekvár



### Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, és két cipóra osztjuk. (Az egyik egy kicsit nagyobb legyen, hogy a tepsis oldalára is jusson.) A nagyobbikat kinyújtjuk, és kibélelünk vele egy kb. 20x30 cm-es tepsit. Megkenjük lekvárral, rásimítjuk a töltéket, és befedjük a másik kinyújtott tésztalappal.

A töltékhez a margarint a porcukorral habosra keverjük, hozzá tesszük a tejet, a mákot, a sütőporral elkevert lisztet, a rumot, a citromhéjat, és végül óvatosan belevegyítjük a habbá vert tojásfehérjét. A tészta tetejét villával megszurkáljuk, és előmelegített (légkeveréses 180 fok) sütőben pirosra sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, majd kiborítjuk, és kb. 4x6 cm-es szeletekre vágjuk. Tálaláskor tetejét porcukorral hintjük meg, de vanília öntetet is kínálhatunk hozzá.

## Ördögszem

### Hozzávalók:

35 dkg liszt  
14 dkg (por)cukor  
14 dkg dió  
28 dkg margarin, tetszés szerinti lekvár  
forgatáshoz kb. 10 dkg kristálycukor



A diót megdaráljuk. A cukrot és a margarint habosra keverjük, hozzáadjuk a diót és a lisztet. Nem tévedés, tojás nincs benne. Se sütőpor, se egyéb lazító anyag. 1-2 órára hűtőbe tesszük, kicsit megszilárdul, sokkal könnyebb lesz vele dolgozni.

A tésztából lisztezett munkalapon hengereket sodrunk, melyből éles késsel 2-3 cm-s szeleteket vágunk. Mindegyiket tenyerünk között golyóvá gömbölyítjük, s sütőpapíros tepsire ültetjük - nem túl közel egymáshoz.

A golyók közepébe vízbe mártott fakanál nyelével óvatosan kis lyukat fúrunk, de ne lyukasszuk át a tésztát - ez lesz a lekvár helye.

180 fokra előmelegített sütőben világosra sütjük kb. 10 perc alatt, figyeljük, mert gyorsan sül! Azon forrón megforgatjuk kristálycukorban.

Ha kihültek a kis sütemények, a lyukakba kiskanállal lekvárt csorgatunk, melyet előzőleg felforraltunk. A lekvár majd egészen megdermed, nem fog összeragadni a sütemény!

## Almás krémes

60 dkg liszt  
20 dkg zsír  
20 dkg cukor  
2 tojás  
1 cs sütőpor  
2 cs vaníliás cukor  
3-4 evőkanál tejföl

A tészta alapanyagait összegyűrom, 3 részre osztom, vékonyra kinyújtom és megsütöm a lapokat.

### Krém:

½ l tej  
2 cs vaníliás puding  
1 cs vaníliás cukor  
2 tojás  
15 dkg cukor  
25 dkg margarin

Megfőzöm a pudingot és a tojásokat belekeverem, lehűtöm.

Kikeverem és a kihűlt pudinggal összekeverem.

### Töltelék:

1,5 kg alma  
2 evőkanál vaj  
10 dkg cukor

a reszelt almát vajon addig párolom, amíg a leve elfő. Cukorral és fahéjjal ízesítem.

Amikor minden alkotóelem kihűlt összeállítom a sütit.

Lap – krém – lap – almatöltelék – lap. Másnap lehet szeletelni.

## Almás-meggyes

/ Ibolya féle /

50 dkg liszt  
1 cs sütőpor  
20 dkg cukor  
1 tojás+1 sárgája  
25 dkg margarin  
Tej a gyúráshoz

A hozzávalókat összedolgozzuk és két lapot sütünk belőle.

### Töltelék:

*Almás*  
70 dkg alma  
30 dkg porcukor  
3 cs vaníliás puding  
7 dl víz

*Meggyes*  
50-60 dkg meggy  
30 dkg porcukor  
3 cs vaníliás puding  
7 dl víz

5 dl vízben a gyümölcsöt főzöm meg és a 2 dl vízben a pudingot elkeverem és a gyümölcsös masszával együtt megfőzöm. A megsült lapokat a meleg töltelékkel megtöltöm. Lenyomtatom és másnap szeletolem.

## Almás krémes

/ Andi féle /

- 1,5 kg alma
- 20 dkg liszt
- 20 dkg cukor
- 5 tojás
- ½ dl tej
- 2 evőkanál olaj
- 5 dkg kakaópor
- 1 cs sütőpor



A tojássárgájákat a cukorral a tejjel és az olajjal összekeverjük, majd hozzáadjuk a lisztet és a sütőport. Jól összedolgozzuk. Végül belekeverjük a kemény habot. A reszelt almát alufóliával kibélelt tepsibe tesszük, ráöntjük a tészta 2/3-t a maradékhoz kakaót keverünk és a tetejére csorgatjuk. Előmelegített sütőben megsütjük, kb.35-40 perc.

### Krém:

- 2 cs vaníliás puding } megfőzzük és kihűtjük
- 8 dl tej }
- 15 dkg margarin } kikeverjük és a hideg pudinggal összedolgozzuk
- 20 dkg porcukor }
- Reszelt citromhéj }

### Máz:

- 5 dkg margarin }
- 2 evőkanál kakaó } állandóan kevergetve olvasztjuk, és a tetejére kenjük.
- 1 evőkanál cukor }
- 1 evőkanál víz }

## Almás linzer

/Dédi-féle/

- 60 dkg liszt
- 25 dkg cukor
- 2 kanál fagyos zsír
- 1 cs sütőpor, csipet só
- 1 cs vaníliás cukor
- 1 tojás, 1 kis doboz tejföl



A hozzávalókat jól eldolgozni és két részre osztani. Az egyik felét zsírozott, lisztezett tepsibe tenni és az elkészített almatöltelékkel rátenni majd a másik résszel befedni. Tetejét villával megszurkálni és tojással megkenni. Előmelegített sütőben először 170 ° majd 200 °-kon sütni. Porcukorral megszórni.

## Kekszes almás

- 2 cs háztartási keksz
- 10 db reszelt alma
- 2 cs vaníliás puding
- 5-6 evőkanál cukor
- ½ l tej

Keményre főzzük és a reszelt almával elkeverjük.



Az edény alját kirakjuk keksszel és ráöntjük az almás töltelékkel, majd beborítjuk keksszel. A tetejére csokimázt teszünk.



## Almás álom

35 dkg liszt  
1/2 pohár tejföl  
1 tojás +2 sárgája  
½ cs sütőpor  
25 dkg margarin  
10 dkg cukor, citrom héj

### **Töltelék:**

1 kg reszelt alma  
15-20 dkg cukor  
ízlés szerint fahéj, 1 citrom reszelt héja



A margarint elmorzsolom a liszttel és hozzáadva a többi nagyon jó állagú, könnyen kezelhető tésztát kapok. Lehet picivel több tejfölt, ha úgy látjuk, hogy nem elég puha a tészta. 2 lapot nyújtok. első lapot beleteszem a kikent tepsibe rá az almátöltelék. Az alma ha leveses akkor ebbe is lehet tenni 2 evőkanál darát, diót, vagy zsemlemorzsát. Az almára teszem a másik lapot villával megszúrom több helyen, a tetejét tojással megkenem. Előmelegített sütőben megsütöm.

## Máglyarakás

10 db kifli  
1 l tej  
6 tojás  
36 dkg cukor  
1 cs vanília-cukor  
1 kg alma  
fahéj, baracklekvár, 1 citrom héja



A karikára vágott kiflit leforrázom a vaníliás tejjel és letakarom konyharuhával. Időnként átforgatom, hogy mindenhol átázzon. A 6 tojássárgáját kikeverem 18 dkg cukorral, majd óvatosan beleforgatom a kifli karikákat. A tepsit kivajazom és meghintem zsemlemorzsával és beleteszem a kifli felét, amire teszem a felszeletelt almát, amelyet fahéjjal hintek meg. Az almát beborítom a kifli másik felével. A tetejét lekvárral megkenem és előmelegített sütőben 25-30 percig félig megsütöm. Ekkor kivesszem és ráteszem a 6 tojás 18 dkg cukorral felvert habját, melyhez 2 evőkanál lekvárt is teszek. Ezzel együtt készre sütöm a sütit.

## Rózsafánk

35 dkg liszt  
2 tojás  
1 tojássárgája  
4 evőkanál porcukor  
3 evőkanál tejföl  
pici só, 1 evőkanál rum  
1 késhegynyi sütőpor



A hozzávalókat jól összedolgozzuk, majd különböző méretű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk a tésztát. A karikákat egymás tetejére tesszük, a közepét megnyomjuk, hogy összeragadjon, majd a széleit bevagdossuk, hogy sütés közben kinyíljon, mint a rózsza. Forró, bő olajban kisütjük. Közepére lekvárt teszünk és porcukorral tálaljuk.

## Fahéjas fánkkarikák

45dkg liszt  
1 és 1/2 dl tej  
1 tojás  
5 dkg olvasztott vaj  
2 evőkanál porcukor  
1/2 kávéskanál só  
1/2 teáskanál őrölt fahéj  
1/2 csomag élesztő



A hozzávalókat összedolgozzuk. Kenyérsütőgéppel is csinálhatjuk.

Nyújtjuk ki a tésztát 1-2cm vastagra. Egy nagy fánkzsaggatóval vagy pogácsaszaggatóval és szaggassunk köröket. Közepét kis pogácsaszaggatóval szúrjuk ki. A tésztát lazán takarjuk le és hagyjuk még kelni 30 percig. Mélyebb serpenyőben forrósítsunk olajat és 3-4 fánkot süssünk csak egyszerre. Amint aranybarnára sültek fordítsuk meg. Papírtörőn csöpögtessük le.

3evőkanál cukrot 1evőkanál fahéjjal elkeverünk és ebben forgassuk meg a meleg fánkokat.

Ügyeljünk arra, hogy a sütésnél az olaj ne legyen túl forró, mert akkor sötétek lesznek a fánkok.

Mindig annyi olajban süssük, hogy a fánk lebegjen, ne érjen a serpenyő aljára, mert akkor is könnyen megég. Sütés közben folyamatosan nézzük a fánkokat, hogy szép világosak maradjanak.

Nekem 15 db fánk lett belőle. Lekvárba mártogatva fogyasztottuk.

## Túrós fánkkarikák

### Hozzávalók :

50 dkg liszt  
3 dkg élesztő  
2 dl tej  
6 dkg vaj  
8 dkg porcukor  
2 db tojássárgája  
2 evőkanál rum  
25 dkg túró  
1 csipet só, 2 csipet sütőpor



Az élesztőt futtassuk fel 1/2 dl tejjel, kevéske cukorral és 2 evőkanál liszttel. Dolgozzuk krémesre a puha vaját a tojássárgájákkal, a rummal, a túróval, és a porcukorral. Adjuk hozzá a felfuttatott élesztőt, az átszitált lisztet (a sütőporral), a sőt és a maradék langyos tejet (de csak fokozatosan amennyit a liszt felvesz). Egy közepesen lágy tésztát kell kapnunk. Dagasszuk ki és kelesszük meleg helyen 40 percig. Gyúrjuk át a megkelt tésztát, majd nyújtjuk ki 1 cm vastagságúra.

Szúrjunk ki belőle korongokat egy 8 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval vagy pohárral. A közepüket pedig szúrjuk ki egy jóval kisebb kb. 3 cm-es pogácsaszaggatóval. Helyezzük a fánkokat lisztezett vagy sütőpapíros felületre, takarjuk le őket konyharuhával és kelesszük további 30 percig.

Bő olajban, lassú tűzön süssük a fánkokat aranybarnára, majd szedjük konyhai papírtörőre. Ha kiszültek forgassuk meg őket cukorban vagy szórjuk meg porcukorral. Sárgabaracklekvárt kínálhatunk mellé.

Vigyázzunk, hogy az olaj ne legyen túl forró, mert a fánkok könnyen megéghetnek!

## Egyszerű túrófánk

### Hozzávalók:

25 dkg liszt  
1 cs sütőpor  
25 dkg túró  
3 db tojás  
2 evőkanál cukor  
1 cs vaníliás cukor  
1 doboz tejföl (175 gramm)  
1 csipet só.



### Elkészítés:

A túrot villával összetörjük, hozzákeverjük a tojásokat, a kristály és vaníliás cukrot, a tejfölt, a sót, végül a sütőporos lisztet. 15 percet pihentetjük, majd nagyon bő, forró (de nem sístergő!), olajba szaggatjuk két teáskanál segítségével. A fánkok sütés közben megdagadnak, és megfordulnak. Gyorsan sülnék. Porcukrozzuk és lekvárral kínáljuk.

## Sváb fánk

### Hozzávalók:

30 dkg liszt  
3 dkg élesztő  
2 evőkanál cukor  
2,5 dl meleg tej  
3 evőkanál margarin  
1 citrom reszelt héja  
3 tojás  
olaj a sütéshez



Morzsold a liszt közébe az élesztőt, szórj rá egy kiskanál cukrot, majd öntsd fel a tej felével. Keverd lazán össze, és letakarva, meleg helyen pihentesd fél órán át. Add hozzá a többi hozzávalót, és dolgozd alaposan össze, majd pihentesd fél órán át. A megkelt tésztából egy evőkanál segítségével szaggass kisebb darabokat, és forró olajban süsd aranybarnára. Tálald porcukorral meghintve, tejszínhabbal vagy lekvárral.

## Túrós gofri

### Hozzávalók:

12 dkg túró  
6 dkg vaj  
2 evőkanál cukor  
1 cs. vaníliás cukor  
csipetnyi só  
1 citrom reszelt héja  
½ cs. sütőpor  
15 dkg liszt  
1 dl tej  
3 tojás



A tészta hozzávalóit egy tálba teszem és mixelőrúddal egynemű masszává keverem. Gofrisütőben megsütöm. Ebből a mennyiségből 8 db lesz.

## Tengerész piskóta

### Tészta:

6 tojás  
15 dkg porcukor  
15 dkg liszt  
6 evőkanál víz  
1 kávéskanál sütőpor



A tésztához a tojások sárgáját a vízzel és a porcukorral habosra keverjük. A lisztet elkevert 1 kávéskanál sütőport hozzákeverjük. A kemény habbá vert tojásfehérjét óvatos mozdulatokkal, nehogy törjön, beleforgatjuk. Margarinnal kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsibe kb. 25 \* 35 centisbe simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 fok, légkeveréses sütőben 165 fok) kb. 15 percig sütjük.

Ha kihűlt baracklekvárral megkenjük, utána 1 sor rumos feketekávéba mártott, kb.20 dkg babapiskótával rétegegezzük.

### Krém :

1 cs vaníliapudingot, 3 tojássárgájával és 3 dl tejjel felfőzünk, hagyjuk kihűlni. Közben 20 dkg margarint habosra keverünk 20 dkg porcukorral. Ha a puding kihűlt összekeverjük a cukros margarinnal és a tésztára simítjuk.

### Máz:

3 tojásfehérjét 21 dkg kristálycukorral gőz felett habbá verjük és a krémre kenjük.

Pár órát állni hagyjuk, hogy a babapiskóta kellően meg tudjon puhulni.

## Babapiskótás mézes süti

### A mézes laphoz:

1 tojás  
5 dkg vaj  
15 dkg cukor  
2 evőkanál méz  
5 evőkanál tej.

Ezeket 2 percig főzzük, tűzről levéve beleteszünk 1 evőkanál kakaóport, 40 dkg lisztet, melyhez egy zacskó sütőport keverünk. Tésztává dolgozzuk, két lapot (kb. 30×25 cm-es) formálunk belőle és sütőpapíros tepsin világosra sütjük. Légkeveréses sütőben 180 fokon kb. 15 perc a sütési idő.

### A töltelékhez:

½ l tej  
5 dkg vaníliás pudingpor  
Ezeket a szokásos módon összefőzzük.  
20 dkg vaját, 20 dkg porcukorral kikeverünk és a kihűlt pudinggal összekeverjük.  
Ízlés szerint rummal ízesítjük. (kb.1/2 dl)  
20 dkg babapiskóta, 1 meggy aroma.

Egy tálban összekeverünk tejet egy kis rummal, és a meggyaromát, amibe majd belemártogatjuk a babapiskótát.

Az egyik lapot megkenjük a krém felével, majd a babapiskótát bele mártjuk egyenként az előzőekben leírt rumos meggyaromás tejbe, és kirakjuk vele a krémmel megkent lapot. Majd újra krém következik, és erre a másik mézes lap.

A tetejét áthúzzuk olvasztott csokoládéval, és a hűtőbe rakjuk másnapig.  
Csak másnap szeleteljük, mert addigra puhul meg rendesen a mézes lap!



## Mézes szelet

15 dkg cukor  
2 evőkanál méz  
½ dl tej  
1 tojás  
10 dkg margarin  
1 cs sütőpor  
45 dkg liszt

Összekeverem és gőz felett habzási főzöm,  
ez kb. 15 perc.



Leveszem a tűzről és belekeverem a lisztet. A tésztát 4 részre osztom, vékonyra elnyújtom és a sütőlemez hátulján közép meleg sütőben megsütöm. (kb. 10-15 perc)

### Krém:

2 evőkanál gríz  
10 dkg margarin  
1 evőkanál rum  
10 dkg lekvár  
2,5 dl tej  
1 cs vaníliáscukor  
10 dkg porcukor

A grízből a vaníliás tejjel sűrű pépet főzök. Kihülés után a porcukorból és margarinból kikevert masszát hozzáadjuk és elkeverjük. Rummal ízesítem.

### Máz:

1 kávéskanál olaj  
10 dkg csokoládé

A csokit megolvasztom és az olajjal kikeverem.

A kihült lapokat felváltva megkenem a krémmel és lekvárral. A tetejét olvasztott csokival vonom be. Másnap szeletelem.

## Mézes süti

65 gr víz  
125 gr méz  
75 gr cukor

Felmelegítjük szinte forrásig, majd hűlni hagyjuk. Amikor már langyos beleteszünk 50 gr vaját és 2 tojást. Jól elkeverjük.

290 gr liszt  
1 cs sütőpor  
csipet só  
1 citrom reszelt héja  
125 gr darált mandula  
2 teáskanál mézeskalács fűszer



A száraz hozzávalókat összekeverjük és hozzáadjuk a mézes keveréket. Jól összedolgozzuk és a hűtőben kb. 1 órát pihentetjük. Lisztezett deszkán kb. 1 cm vastagra elnyújtjuk és formákat szaggathatunk belőle vagy feltekerve tepsibe téve egészben is megsüthetjük. Előmelegített sütőben kb. 15-20 percig sütjük. A tetejét cukormázzal lehet díszíteni.

## Kókuszgolyó

30 dkg darált keksz  
10 dkg cukor  
10 dkg vaj  
rum, tej  
kakaópor, kókuszreszelék

Az összetevőket tejjel meggyúrom,  
gombócokat formálok belőle,  
melyeket kókuszreszelékbe hempergetek



## Kókuszkoeka

30 dkg cukor  
8 dkg zsír  
2 tojás  
Hozzáadunk: 2 dl tej  
1 cs sütőpor  
40 dkg liszt  
4 evőkanál olvasztott méz



Habosra keverjük.

### Máz:

20 dkg vaj  
7 kanál tej  
20 dkg cukor  
3 dkg kakaó

Lassú tűzön  
felfőzzük.



Az egészet összekeverjük és tepsiben megsütjük. Feldarabolás után a mázban majd a kókuszreszelékben megforgatjuk.

## Kókuszos

/ Andi féle /

7 tojásfehérje  
30 dkg porcukor  
25 dkg kókuszreszelék  
5 evőkanál liszt



felverni



hozzákeverni

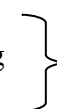
Zsírozott tepsibe öntjük és megsütjük.

### Krém a tetejére:

7 tojássárgája  
20 dkg cukor  
25 dkg margarin  
½ l tej  
1 cs vaníliáspuding  
1 evőkanál liszt



kikeverni



felfőzni



Ha kihűlt a puding összekeverjük a margarinnal és a tészta tetejére tesszük. A tetejét kókuszreszelékkel megszórjuk.

## Erdélyi kókuszos figurák

60 dkg liszt  
25 dkg cukor  
25 dkg margarin  
20-25 dkg kókuszreszelék  
2 tojás  
1 citrom reszelt héja  
2 cs vaníliás cukor  
1 cs sütőpor

A hozzávalókat jól eldolgozni és ujjnyi vastagra kinyújtani. Különböző formákat kiszúrni a tésztából. Előmelegített sütőben sütni kb. 20 percig.

## **Darázsfészek**

/Kókuszos/

### **Tészta:**

40 dkg rétesliszt  
4 tojás sárgája  
25 dkg margarin  
2 evőkanál cukor  
3 evőkanál langyos tej  
2 dkg élesztő



### **Hab:**

4 tojás fehérje  
30 dkg cukor  
20 dkg kókuszreszelék

### **Elkészítése:**

Az élesztőt a tejben a cukorral felfuttatjuk. A margarint a tojás sárgájával simára keverjük, hozzáöntjük az élesztőt és a réteslisztet. 4 cipót formálunk, és fél órát hideg helyen pihentetjük. A tojások fehérjét gőz fölött habbá verjük a cukorral, majd belekeverjük a kókuszreszeléket. Egyenként kisodorjuk hosszúkás formára a cipókat, megkenjük a kókuszos habbal, szélesebbik oldaláról feltekerjük, s ujjnyi szélesre vágjuk. Lapjára fordítva aranyárgára sütjük, s porcukorral megszórjuk.

## **Kókuszos szelet**

### **Tészta:**

25 dkg vaj  
7 tojássárgája  
18 dkg porcukor  
35 dkg rétesliszt  
1 cs sütőpor  
3 evőkanál tej  
3 evőkanál kakaópor

### **Töltelék:**

7 tojásfehérje  
15 dkg porcukor  
20 dkg kókuszreszelék

### **Továbbá:**

25 dkg lekvár  
Zsiradék és liszt a tepsi kikenéséhez



### **Elkészítés:**

A puha vaját a porcukrot, valamint a tojásokat keverjük össze. Fokozatosan adagoljuk hozzá a masszához a lisztet, kakaóport, sütőport és a tejet. Az alapanyagokból kikavart tésztát öntsük egy zsiradékkal kikent és liszttel megszórt tepsibe, majd egyenletesen kenjük meg lekvárral. A töltelékhez verjük fel a tojások fehérjét kemény habbá és óvatosan keverjük hozzá a porcukrot, valamint a kókuszreszeléket. A kókuszos masszát kenjük a lekvárra. Ezután 180 fokra előmelegített sütőben 25 perc alatt süssük meg.

## Kozák sapka

### A tésztához:

6 tojás  
30 dkg porcukor  
6 evőkanál langyos víz  
18 dkg liszt  
2 kanál kakaó  
fél csomag sütőpor

### A krémhez:

4 dl tej  
1 csomag vaníliás pudingpor  
15 dkg vaj  
20 dkg porcukor  
kókuszreszelék

### A tetejére:

3 dkg kakaó  
10 dkg cukor  
3 evőkanál víz  
10 dkg vaj



### Elkészítés:

A tojássárgákat a porcukorral és a langyos vízzel habosra kikeverjük. Hozzáadjuk a lisztet, a kakaót, a sütőport, majd a keményre habbá vert tojásfehérjét. Ebből a masszából tésztát sütünk. Ha kihült, nagyobb pogácsszaggatóval kivágjuk a kerek kucsmaformákat. Középen vízszintesen kettévágjuk, és rendesen megkenjük a krémmel. A tejben sűrűre főzzük a vaníliás pudingot. Ha kihült, a vajat és a porcukrot hozzátesszük, és jól összekeverjük. A sütemény oldalát is megkenjük a krémmel, majd kókuszreszelékben megforgatjuk. A kakaóból, cukorból és vízből lassan felfőzve csokimázatot készítünk. Ha besűrűsödött, belekeverjük a vajat. Minden darab tetejére csokoládémázatot csorgatunk, így nyeri el végső formáját.

## Bounty szelet

30 dkg liszt  
25 dkg margarin  
30 dkg porcukor  
8 egész tojás  
1 cs. sütőpor  
1 cs. vaníliás cukor  
citromhéj  
1 cs. vanília ízű nem főzős pudingpor  
kakaópor  
4 dl tej, kókuszreszelék



Elkészítjük a főzés nélküli pudingport 4 dl tejjel. A margarint gépi habverővel simára keverjük a porcukorral, egyesével hozzáadjuk az egész tojásokat, majd a vaníliás cukrot és a reszelt citromhéjat. A sütőport a lisztrel elkeverjük, és a tojásos masszához keverjük. Ennek a masszának a negyedét külön vesszük és kakaóport szítálunk bele. A sárgán maradt masszát a sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, rákanalazzuk a kakaós masszát és márványozzuk. Ennek a tetejére osszuk el a pudingot és azt is márványozzuk (én villával csináltam). 180 fokon kb. 30-35 perc alatt készre sütjük. A sütőből kivéve, még forrón szórjuk meg bőven kókuszreszelékkel. 36\*27 cm-es tepsiben sütöttem. Ha nagyon krémesre szeretnénk, akkor keverhetünk 2 pudingot 8 dl tejjel is! Nagyon finom, puha, omlós kevert tészta.



## Bounty-szelet

### A tésztához:

15 dkg porcukor  
25 dkg liszt  
12,5 dkg margarin, 1 tojás  
1 cs sütőpor, 1 evőkanál kakaó

### A kókuszos töltelékhez:

6 tojásfehérje  
25 dkg porcukor  
25 dkg kókuszreszelék

### A sárga krémhez:

6 tojássárgája  
3 evőkanál liszt  
3 dl tej  
12,5 dkg margarin, 15 dkg porcukor



### Elkészítés:

A lisztet összekeverjük a sütőporral, a margarinnal, hozzáadjuk a cukrot, a kakaót, a tojást, és összegyúrjuk. Kettéosztjuk a tésztát, és két lapot készítünk. Az egyiket kikent tepsibe terítjük. A kókuszos töltelékhez a tojásfehérjéket kemény habbá verjük. Apránként hozzáadjuk a cukrot, végül a kókuszt. A kókuszos habot a tepsiben lévő lapra kenjük, a másik tésztalappal betérítjük, előmelegített sütőben megsütjük. A kihűlt tésztára sárga krémet kenünk, melyhez a tojássárgákat lisztrel elkeverjük, és tejjel sűrűre főzzük. Ha kihűlt, porcukorral elkevert margarinnal összedolgozzuk. Végül tortabevonóval vonjuk be a tetejét

## Kedvenc kókuszkočka

### A tésztához: / 40x20 cm a tepszi /

50 dkg liszt  
20 dkg puha margarin  
1 kávéskanál szódabikarbóna, 1 kiskanál őrölt fahéj  
25 dkg porcukor, 1 cs vaniliás cukor  
2 evőkanál keserű kakaópor  
4 db tojássárgája  
1 jó evőkanál tejföl, hogy könnyen nyújtható legyen

### A töltelékhez:

10 dkg margarin  
5 dkg porcukor  
15 dkg kókuszreszelék, 1 dl rum  
6 db tojásfehérje

### A mázhoz:

2 db tojássárgája  
10 dkg porcukor

### Elkészítés:

A hozzávalókat összedolgozzuk, ha kell még adunk hozzá tejfölt, hogy jól nyújtható legyen a tészta. Ezután két részre osztjuk, az egyik felét egy margarinnal kikent, lisztezett tepsibe tesszük és megkenjük lekvárral. A töltelékhez a margarint és a porcukrot habosra keverjük, majd hozzáadjuk a rumot és a kókuszreszeléket ismét elkeverjük és végül a tojások kemény habját beleforgatjuk. A tölteléket egyenletesen a tésztára kenjük. A másik tésztalappal befedjük, villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben 180 fokon kb. 35 percig sütjük. Amíg sül, elkészítjük a mázat. Ehhez a tojások sárgáját a porcukorral simára keverjük. A kész süteményt még forrón a mázzal azonnal bekenjük. Mire kihűl, a máz is megdermed rajta.



## Keksz tekercs

50 dkg darált keksz  
13 dkg porcukor  
2 evőkanál kakaópor  
pici rum  
tej annyi, amennyit felvesz

A hozzávalókat jól összedolgozzuk és alufólián kinyújtjuk. A krémmel megkenjük és feltekerjük, majd hűtőben lehűtjük.



### Krém:

3 evőkanál darált keksz  
12,5 dkg margarin  
10 dkg porcukor

Jól kikeverjük és megtöltjük a tekercseket. Kókuszreszelékben megforgatjuk.

## Sport szelet (keksz alapból)

### Hozzávalók:

50 dkg háztartási darált keksz  
2,5 evőkanál kakaópor  
25 dkg margarin  
2 dl tej  
20 dkg kristálycukor  
1 rumaroma  
1 tábla étbevonó



### Elkészítés:

1. a kekszet + kakaót összekeverem.  
2. margarin + cukor + tej összekeverem és megmelegítem, hogy a cukor elolvadjon, ezután hozzáadom a rumkivonatot, majd hozzáadom a kakaós kekszet és összekeverem. Egy tepsi tetején elnyújtom ezt a masszát. és a bevonót ráteszem a tetejére. Ha a bevonó megdermedt akkor lehet szeletelni. Egy kis időre 30 percre hűtőbe tesszük akkor jobb szeletelni.

## Kekszes őzgerinc

### Hozzávalók:

5 dkg keserű kakaópor  
25 dkg porcukor  
2 dl víz  
50 dkg háztartási keksz  
0,3-0,5 dl rum  
25 dkg margarin



### Elkészítése:

A háztartási keksz felét ledaráljuk, másik felét kisebb darabokra törjük. A vizet egy lábasba öntjük, a porcukrot, a kakaót és a margarint hozzáadjuk, kevergetve 5-6 percig főzzük. A tűzről lehúzzuk, a rummal ízesítjük, a kétféle kekszet belekeverjük. Egy őzgerincformát folpackkal kibélelünk, a kekszes masszát elsimítjuk benne. Amikor kihűlt, 2-3 órára betesszük a hűtőszekrénybe, hogy megdermedjen. Tálaláskor vágódeszkára borítjuk, a folpackot lehúzzuk róla, és a keksztekerceset kisujjnyi vastagon főszeleteljük.

## Pöttyöske keksztekercs

50 dkg keksz  
½ dl rum  
25 dkg margarin  
1 ½ dl tej  
20 dkg cukor  
3 dkg kakaó  
1 evőkanál liszt

A kekszet összetörjük, a csokis masszába forgatjuk és folpackra tesszük és rudakká formázzuk, mikor kihűlt szeleteljük.

## Gesztenyés keksztekercs

### Tészta:

50 dkg darált háztartási keksz  
20 dkg porcukor  
2 evőkanál kakaópor  
vaníliás cukor  
kb. 3 dl tej  
rum, vagy rum aroma

### Krém:

25 dkg gesztenyemassza  
10 dkg porcukor  
12 dkg margarin  
kevés rum, vagy rum aroma



### Elkészítése:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, ha nem áll össze kevés tejet rakhatunk hozzá. A krémhez a gesztenyemasszát villával összetörjük, és összedolgozzuk a rummal, porcukorral, Rumával. A tésztát kettévesszük, vékonyra kinyújtjuk, megkenjük a krémmel, és szorosan feltekerjük. Tetejét kevés rumos tejjel megkenjük, és megszórjuk kókuszreszeléssel. Ha kész, hűtőbe tesszük.

## Gesztenyés kifli

### Hozzávalók:

4 dkg porcukor  
1 evőkanál tejföl  
2 tojássárgája  
20 dkg vaj  
35 dkg liszt  
1 evőkanál rum  
1 csipet só

### Töltelék:

30 dkg gesztenyemassza  
1 evőkanál rum, tej



A lisztet elmorzsoljuk a vajjal, hozzáadjuk a tojássárgáját, a tejfölt, a porcukrot, egy evőkanál rumot meg egy csipet sót, s rugalmas tésztát gyúrunk. Legalább fél óráig hideg helyen pihentetjük, majd meglisztezett deszkán fél centi vastagságúra nyújtjuk. Ezután fánkszagatóval kiszúrjuk, vagy hét centis négyzetekre szabjuk. A tejjel lazított, a maradék rummal ízesített gesztenyepüréből halmokat rakunk rá. A tésztákat kifli alakúra összesodorjuk, sütőlemezre fektetjük, a tetejüket tojással megkenjük. Előmelegített sütőbe tolva, közepes lángon szép világossárgára sütjük.

## Gesztenyés patkó

### A tésztához:

25 dkg liszt  
1 tojássárgája  
0,5 dl tej  
1 dkg élesztő (ha nincs, jó a sütőpor is)  
3 dkg porcukor, pici só  
10 dkg margarin

### Töltelékhez:

porcukor (ízlés szerint)  
10 dkg babpiskóta  
35-40 dkg gesztenyemassza  
0,5 dl tej

### Elkészítése:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, 15 percig pihentetjük. Majd (ebből a mennyiségből kb. 21 db) gombócot készítünk, amit egyesével oválisra nyújtunk. A gesztenyemasszából is csinálunk ugyanennyi gombócot, majd mindegyiket egyesével megsodorjuk henger alakúra és ráfektetjük a kinyújtott tésztákra. Betakarjuk a tésztával a gesztenyét, széleit összenyomkodjuk, megsodorjuk, majd patkó alakúra formálva, sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük. 1 tojás + 1 tojássárgáját felferünk, ezzel egyesével megkenjük a patkókat. Ha megszáradt a tojás, akkor újra kenjük, ettől márványos lesz a teteje. 180 fokos sütőben kb. 30 perc alatt rózsaszínűre sütjük. Aki szereti, az tehet a gesztenyés masszába vaníliás tejbe áztatott mazsolát is. A végén porcukorral meghintjük.



## Csokoládé szelet

7 dkg margarin  
1 tojás  
25 dkg cukor  
3 dkg kakaó  
½ citrom héja  
1 cs sütőpor

Jól kikeverni az egészet.



25 dkg liszt  
3 dl tej

fokozatosan hozzáadni és tovább keverni a masszát.

Zsírozott, lisztezett tepsibe tenni és mérsékelt tűznél sütni. Teljesen ki kell hűteni és csak utána lehet elvágni és tölteni. Ha nem várod meg, hogy hidegre kihűljön széttörik a tészta.

### Töltelék:

20dkg meggy  
10 dkg cukor  
1 dl víz

Megfőzni, majd turmixolni a meggyet. 2 dl vízben 1 cs vanília pudingot feloldani és a meggyel összefőzni

## Gofri

4 dl tej  
5 dkg vaj  
30 dkg liszt  
½ cs élesztő  
csipet só, 1 evőkanál cukor  
reszelt citromhéj, fahéj ízlés szerint  
2 egész tojás

A száraz hozzávalókat összekeverem és a vajjas tejet fokozatosan hozzáadom, majd robotgéppel jól eldolgozom, amíg hólyagos nem lesz a tészta.

# Somlói galuska

## Tésztához:

6 tojás  
6 ek porcukor  
6 ek liszt  
1 ek cukrozatlan kakaópor  
csipet só  
vaníliakrém



## Rétegezéshez:

2 dl tej  
1 dl rum  
1 nagy marék mazsola, amit 1 dl rumban leáztatunk  
10 dkg darált dió

## Csokiöntethez:

10 dkg vaj  
10 dkg cukor  
3 ek cukrozatlan kakaópor  
2 ek hideg tej

## Elkészítés:

Két piskótát sütünk: egy simát és egy kakaósat. Ehhez a tojások fehérjét a sóval kemény habbá verjük. A tojássárgákat a cukorral, géppel, habosra keverjük, hozzáadagoljuk a lisztet. A masszát megfelezzük, és az egyik feléhez hozzákeverjük a kakaóport. A tojásfehérje habot elfelezve, egyik, ill. a másik tálba óvatosan beleforgatjuk.

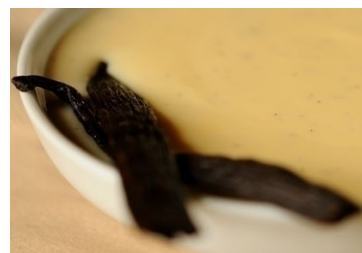
Két, sütőpapírral bélelt tepsire terítjük a piskótatésztákat vékonyan, ügyelve, hogy közel egyforma nagyságúak legyenek. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 10-12 perc alatt (tűpróba!) megsütjük. Elkészítjük a vaníliakrémet.

A kihűlt piskótákat megfelezzük, és következik a rétegezés: egy sima piskótával kezdünk, meglocsoljuk egy kis rummal elkevert tejjel, megkenjük a vaníliakrémmel, megszórjuk a lecsepegtetett mazsolával és meghintjük a dióval. Erre jön a kakaós piskóta, az előzőek szerint járunk el, majd még egy sima piskóta, és a töltés, végül a megmaradt kakaós piskótával zárjuk az egészet. Ha maradt krém, mazsola és dió, ezt is megkenjük, megszórjuk, ha nem, az sem baj. Fóliába csomagoljuk és legalább 4-5 órára hűtőbe tesszük, de még jobb, ha egy egész éjszakára ott felejtjük. A csokiöntethez gőz felett összeolvasztjuk a vajat és a cukrot, és a gőzről levéve hozzákeverjük a kakaóport, majd a hideg tejet is beledolgozzuk.

A réteges piskótából desszertes gyűrűvel (vagy egy pohárral) tornyokat szaggatunk. Meglocsoljuk csokival és tejszínhabbal tálaljuk.

## Vanília szósz:

3 tojássárgája  
1/2 l tej  
3 evőkanál cukor  
1 vanília rúd kikapart magja  
3 teáskanál étkezési keményítő



## Elkészítés:

A hozzávalókat egy tálban (kézi habverő segítségével) csomómentesre kikeverjük. Gőz felett, folyamatosan kevergetve, sűrű krémmé főzzük

## Somlói galuska

/ Andi féle /

### Piskóta:

10 tojássárgája }  
10 kanál cukor } habosra keverni  
9 kanál víz }  
1 cs sütőpor } a többihez keverni  
10 kanál liszt }

+ 10 tojás habja

### Öntet a piskótára:

1,5 l víz

Cukor

### Krém:

3 l tej

20 dkg kakaópor } főlforralni

1 kg cukor }

15 dkg vaníliás puding } kikeverjük és a felforralt krémet ráöntve a kettőt összekeverjük.  
1 dl víz } Rumaromával ízesítjük.

## Magyar pite

60 dkg liszt }  
2 dkg szalagáré } Az összetevőket jól eldolgozzuk  
6 dkg zsír } és 4 lapot sütünk belőle.  
2 tojás }  
2 dl tej }  
15 dkg cukor }

### Krém:

1 l tej

40 dkg cukor

6 dkg kakaó

12 dkg liszt



Végül a főzött krémhez 10 dkg margarint adunk. Langyosra hűlt krémmel kenjük meg a lapokat.

## Osztrák sárgabarackos

25 dkg liszt

10 dkg víz!

10 dkg olaj

25 dkg cukor

4 tojás

½ cs sütőpor, 1 reszelt citromhéj

A 4 tojást habosra verem a cukorral beleöntöm a vizet, tovább verem, beleöntöm az olajat csorgatva, közben keverem és végül a liszttel elkevert sütőport teszem hozzá. Ezután kikent tepsibe öntöm és kirakom a tetejét felezett érett sárgabarackkal. Előmelegített sütőben kisütöm.

Tetejét porcukorral szórni.

Bármilyen gyümölcssel lehet –belesüpped kissé a tésztába a gyümölcs. Napokig puha.

## Gyümölcskenyér karácsonyra

6 tojás  
12 dkg cukor  
12 dkg liszt  
3 dkg olvasztott vaj  
1 citrom reszelt héja  
5 dkg durvára vágott dió  
3 dkg reszelt étcsoki  
3 dkg mazsola, 10 dkg kandírozott gyümölcs



A tojások sárgáját habosra keverjük a cukor felével, a cukor másik felével felferjük a tojások fehérjét. A hozzávalókat összedolgozzuk végül hozzáadjuk a tojáshabot. Kiszírozott, lisztezett tepsibe vagy őzgerinc formába öntjük és kb 50-60 perc alatt megsütjük.

## Bajor karácsonyi kalács – Stollen

### Hozzávalók:

őrölt fahéj  
só  
1 cs vaníliás cukor  
szegfűszeg, reszelt citromhéj  
cukrozott narancshéj  
5 dkg mazsola, 5 dkg mandula  
1 evőkanál rum  
2 dl tej  
8 tojássárgája  
20 dkg vaj  
5 dkg kristálycukor  
3 dkg élesztő  
60 dkg finom liszt



Az élesztőt langyos, picit cukros tejben felfuttatjuk, egy kis liszttel megszórjuk, és fél órán át pihentetjük. A felpuhított vaját a maradék cukorral, vaníliás cukorral és a tojássárgákkal habosra keverjük. Hozzáadjuk az élesztős keveréket, a lisztet, a maradék tejet, a rumot, a reszelt citromhéjat, a szegfűszeget, a fahéjat, egy csipet sót, és alaposan kidolgozzuk. Meleg helyen fél órát kelesztjük. A mazsolát, a durvára vágott mandulát és a narancshéjat apránként adjuk a már megkelt tésztához, amelyet jól átgyúrunk, és fél órán át kelni hagyunk. A tésztából rudat formálunk, kibélelünk vele egy kivajazott, kilisztezt Stollen-tepsit vagy egy őzgerincformát, és 200 fokra előmelegített sütőben 45 perc alatt megsütjük. Még forrón vaníliás porcukorral meghintjük.

## Karácsonyi figurás süti

25 dkg liszt  
12,5 dkg cukor  
1 tojás  
12,5 dkg vaj  
csipet só

A tojást a cukorral és sóval jól kikeverjük és óvatosan hozzáadjuk a vaját, majd a lisztet kanalanként és csomómentesre dolgozzuk a tésztát. Kinyújtjuk és különböző formákkal kiszúrjuk, ezután 150 fokon kb 10 percig sütjük. Sütés után porcukrozzuk és színes cukorral díszítjük.

# Stollen kalács karácsonyra

## Hozzávalók:

150 g mazsola  
3 ml rum  
500 g liszt  
10 g vaníliás cukor  
100 g porcukor  
50 g élesztő  
210 ml langyos tej  
200 g vaj  
1 db tojás  
70 g egész mandula (hántolt, vagy hántolatlan)  
170 g cukrozott vegyes gyümölcs  
1 csipet só  
0.5 kiskanál őrölt fahéj  
0.5 kiskanál őrölt szegfűszeg  
0.25 kiskanál őrölt szerecsendió  
1 citrom reszelt héja  
1 narancs reszelt héja

## A díszítéshez:

75 g vaj  
75 g porcukor



## **Elkészítés**

A mazsolát a rumba, és kevés meleg vízbe áztassuk be. A tejet, a porcukrot és az élesztőt tegyük egy tálba, jól keverjük el, és tegyük félre. A cukrozott gyümölcsöket és a mandulát is vágjuk apróra. A lisztet tegyük egy üstbe, amiben a tésztát fogjuk dagasztani, és keverjük el a lisztben a kevés sót. A vaját olvassuk fel, de ügyeljünk, hogy ne legyen forró, csak langyos! Ha az élesztő felfutott, hozzáadjuk a tojást, az olvasztott vaját, az őrölt fűszereket, és a narancs valamint a citrom reszelt héját. Az összetevőket alaposan keverjük össze, majd öntsük a lisztre. A tésztát alaposan gyúrjuk össze - legalább 10 percen át -, majd tegyük hozzá a lecsurgatott mazsolát, az apróra vágott mandulát, és kandírozott gyümölcsöket. Ha ez megvan, ismét alaposan gyúrjuk át a tésztát, majd takarjuk le, és meleg helyre téve, kb 90 perc alatt kelesztjük a kétszeresére. A süttőt előmelegítjük 175 C-ra, a sütőlemezt sütőpapírral lefedjük. A kelesztés után átmozgatjuk a tésztát, majd egy 30 cm hosszú, elkeskenyedő végű rudat nyújtunk belőle. A rúd közepét nyújtófával elvékonyítjuk. Az egyik gömbölyded szélét ráhajtjuk, és a mélyedésbe fektetjük. Mindkét hosszanti oldalát kezünkkel benyomkodjuk, gerincet formázunk a stollen tetején, majd a sütőlemezre tesszük, és 15 percen át kelesztjük. Ha megkelt a kalács, 55-60 perc alatt készre sütjük az előmelegített 175 C-os sütőben. A kisült kalács tetejét, még forrón lekenjük az olvasztott vajjal, és vastagon leporcukrozzuk. A teljesen kihűlt kalácsot fóliába csomagolva hűvös helyen tároljuk. Sokáig eláll! Fogyasztáshoz vékony szeleteket vágunk, és úgy kínáljuk.





## Német karácsonyi kalács

### Hozzávalók: /12 főre/

50 dkg nagyszemű mazsola  
30 dkg kisszemű mazsola  
4 dl rum  
8 dkg friss élesztő  
2,5 dl tej  
1 kg liszt  
40 dkg cukor  
1 citrom reszelt héja  
1 narancs reszelt héja  
1 tk só  
2 késhegynyi kardamom  
70 dkg vaj  
10 dkg kandírozott citromhéj, apróra vágva  
10 dkg kandírozott narancshéj, apróra vágva  
néhány csepp keserűmandula aroma



### Elkészítés:

A mazsolákat forró vízzel lemossuk, szárazra töröljük, majd a rummal összevegyítjük és egy jól zárható edényben legalább 8 órát állni hagyjuk. Az élesztőt elmorzsoljuk 125 ml tejjel, majd 5 evőkanál liszttel és 2 evőkanál cukorral jól összekeverjük. Meleg helyen kb. 30 percig kelesztjük. A lisztnek a 2/3-át egy nagy tálba tesszük, a közepében csinálunk egy mélyedést.

A citromhéjat, narancshéjat, sót, kardamomot, 50 dkg vaját és a 13 dkg cukrot elosztjuk a mélyedés körül. A megmaradt tejet meglangyosítjuk és hozzáadjuk a kovászhoz. Az élesztős tejet beleöntjük a mélyedésbe. Az egészet jól összedolgozzuk, amíg a tészta hólyagos nem lesz.

A maradék lisztet, kandírozott citromhéjat, kandírozott narancshéjat, mazsolákat és a mandula aromát a tésztához adjuk és még egyszer jól átgyúrjuk. A tésztát két részre osztjuk, egyenként oválisra nyújtjuk és hosszában először az egyik oldalt ráhajtjuk a tészta feléig, majd erre a másik felét. Ráhelyezzük a sütőpapíros tepsire és meleg helyen kb. 30 percig kelesztjük.

180 fokra előmelegített sütőben kb 50-60 percig sütjük. Ha erősen barnulni kezd a sütés közben, letakarjuk sütőpapírral.

A maradék vaját felolvasztjuk. A még forró kalácsokat megkenjük a felolvasztott vajjal és megszórjuk a maradék cukorral. Mikor teljesen kihűlt, megszórjuk porcukorral.

A kihűlt kalácsokat először háztartásifóliába, majd alufóliába tekerjük és száraz, hűvös helyen (kamrában) pihentetjük kb. 4 hétig, hogy az ízek összeérjenek.

## Finom Isler

20 dkg liszt  
15 dkg margarin  
5 dkg porcukor  
1 citrom reszelt héja, és pár csepp citromlé  
10 dkg darált dió



A margarint elmorzsoljuk a liszttel, majd a többi hozzávalóval összeállítjuk a tésztát. 4 mm vastagra kinyújtjuk, korongokat szaggatunk. Sütőpor nem kell bele, mert citromlevet teszünk bele. A tepsiben egymástól kicsit távolabb rakni, mert nőnek. Előmelegített sütőben 180 fokon 10 percig sütjük. Ha kihűlt lekvárral összeragasztjuk, és csoki mázba forgatjuk. Dobozba rakjuk, hogy puhuljon.

## Linzerkarika

/ meggyes – almás – túrós - linzer is lehet belőle /

40 dkg liszt  
25 dkg margarin  
1 cs sütőpor  
20 dkg cukor  
2 cs vanília-cukor  
1 citrom leve  
2 tojás



Mindent összedolgozunk és kinyújtás után pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Előmelegített sütőben 180 fokon sütjük. Lekvárral összeragasztjuk.

Ez az alap mindenhez használható amihez omlós tészta kell. Sütéskor a tepsit nem kell zsírozni, lisztezni.

## Pudingos almáslinzer

A tészta linzertészta, melyet két részre kell osztani.

### Töltelék:

1 kg vékonyra szelt alma  
30 dkg cukor  
3 cs vaniliás puding

Az almát 0,5 l vízzel és a cukorral ledinszteljük. A pudingot 2,5 dl vízben feloldjuk és az almával összefőzzük.

A süti összeállítása tészta-alma még melegen-tészta. Előmelegített sütőben sütjük.

## Csokis-meggyes süti

/ Ibolya-féle /

6 tojássárgája  
30 dkg cukor  
5 dkg kakaó  
15 dkg margarin  
15 dkg liszt ( 10 dkg sima, 5 dkg rétes )  
½ cs szalagáré

} Nagyon habosra kell kikeverni.

} A tojásos keverékkel összedolgozni.  
} A 6 tojás felvert habját óvatosan belekeverjük.

Magas falú tepsiben kell sütni. Kicsit hűlni hagyjuk, majd lekvárral megkenjük és tetejét bőven meggyel kirakjuk.

### Csokimáz:

20 dkg margarin  
4 evőkanál porcukor  
3 evőkanál kakaópor  
7 dkg tortabevonó

} Simára keverni, majd 2-3 evőkanál vizet hozzáadni. Kicsit összeugrik, de simára kell keverni.  
} Hűlni hagyjuk majd a meggyre öntjük. Akkor jó, ha már megmarad a meggy tetején.

## Fekete erdő kocka

/Inci-féle/

### Piskóta:

6 tojás  
13 dkg cukor  
15 dkg liszt  
1 evőkanál kakaó  
½ cs sütőpor

A hozzávalókból piskótát sütünk és kettévágjuk.

### 1. Krém:

6 púpozott evőkanál lisztet 6,5 dl tejjel felfőzzük. Ha kihült hozzáadunk 25 dkg margarint, kb. 20 dkg porcukrot és 1 kávéskanál fahéjat. Ezt habosra keverjük.

### 2. Krém:

2 cs. Vaníliás pudingot felfőzzünk 6 dl meggylével vagy meggyeszörppel. Ha megfőtt akkor belekeverünk 1 üveg félbevágott, magozott meggyet. Jól elkeverjük, megvárjuk, amíg teljesen kihül.

### Összeállítás:

Az egyik piskótalapot meglocsoljuk rumaromával, rákenjük a fehér krémet majd a piros krémet, ismét fehér krémet és rátesszük a másik piskótalapot. A szélét és a tetejét bekenjük a maradék fehér krémmel, majd meglocsoljuk olvasztott csokival. Hidegre tesszük kb. 4-5 óráig, hogy az ízek összeérjenek.

## Meggyes süti

/Rózsika-féle/

½ l tej  
12 kanál liszt  
1 kanál kakaópor  
7 tojás  
7 kanál cukor  
1 cs sütőpor  
30-50 dkg meggy /lehet friss és fagyasztott is /  
25 dkg porcukor  
25 dkg margarin  
2 cs vaníliáscukor  
4-5 kanál olaj  
10 dkg tortabevonó

### Krém:

½ l tejsbe 6-7 kanál lisztet kikeverünk és feltesszük főzni, amikor elválik az edény aljától akkor jó, félre tesszük hűlni.

### Piskóta:

7 tojásból, 6 kanál lisztből, 1 kanál kakaóból, 1 sütőporból piskótát készítünk. Előmelegített sütőben sütjük kb 25 percig, majd hagyjuk kihűlni.

30-50 dkg meggyet szűrőbe teszünk, hogy lecsurogjon de nem nyomkodjuk ki.

25 dkg porcukrot 25 dkg margarinnal 2 cs vaníliáscukorral habosra keverünk, és a hideg főzött krémmel, valamint a meggyel összedolgozzuk, majd a piskótára kenjük. Víz felett a csokit megolvasztjuk és a krémre csorgatjuk. Mélyhűtőbe tesszük 4-5 órára és utána felszeleteljük. Dobozban tárolhatjuk a mélyhűtőben és onnan vesszük elő a vendégeknek.

## Csokis muffin

15 dkg liszt  
15 dkg margarin  
15 dkg cukor  
2 tojás  
½ cs sütőpor  
3 evőkanál baracklekvár  
2 evőkanál kakaópor  
5 dkg étcsoki darabolt

A hozzávalókat összekeverjük, muffin formába töltjük, és 170 fokon 20-25 perc alatt megsütjük.

## Túrós muffin

30 dkg liszt  
25 dkg túró  
15 dkg mazsola  
10 dkg margarin  
20 dkg cukor  
4 tojás  
1,25 dl tej  
1 csipet só  
1 cs sütőpor, 1 cs vaníliás cukor

A hozzávalókból először a vajat a cukorral, sóval, vaníliás cukorral kikeverjük, majd egyesével belekeverjük a tojásokat, utána a túró és a tejet, végül hozzáadjuk a lisztes keveréket.  
A muffinokat 190 fokos sütőben kb.25 perc alatt megsütjük.

## Almás-fahéjas muffin

20 dkg liszt  
20 dkg cukor  
15 dkg vaj  
2 tojás  
1 vaníliás cukor  
¾ sütőpor  
2 alma lereszelve  
1 dl tej  
fahéj, vaníliaaroma

A vajat, a tojásokat, a cukrot és a vaníliás cukrot gépi habverővel összekeverem. Hozzáadom a sütőporral elkevert lisztet, valamint a többi hozzávalót. Muffin formába teszem, és előmelegített sütőben kb. 25 percig sütöm 180 fokon. Ez az adag közel 20 muffinhoz elegendő. Ne várjuk meg, míg teljesen megbarnul a muffinok teteje a sütőben, mert míg hűlnek, úgyis sötétebbek és szilárdabbak lesznek.

## Banános-csokis muffin

### Hozzávalók:

1 nagy érett banán  
2,5 dl tej  
1 tojás  
6 dkg olvasztott margarin  
30 dkg liszt  
2 teáskanál sütőpor  
12 dkg cukor  
12 dkg tört csokoládé

A banánt egy edényben összepürésítjük, majd hozzáadjuk a tejet, a tojást, valamint az olvasztott margarint, és alaposan összekeverjük.  
A lisztet a banános masszához szitáljuk, majd hozzáadjuk a cukrot, valamint a tört csokoládét, és óvatosan összekeverjük.  
A tésztát a jól kivajazott formákba kanalazzuk, és 190 fokon 25 percig sütjük.

## Kefires muffin

4 egész tojás  
1 pohár kefir  
1 pohár olaj  
2 pohár cukor  
3 pohár liszt  
1 csomag sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor

### A tésztába:

magozott meggy

### A díszítéshez:

10 dkg étcsokoládé, kevés színes cukorka

Az ét csoki kivételével a hozzávalókat összekeverem. A muffin sütőbe rakott papírt kétharmadáig megtöltöm tésztával. Előremelegített sütőben, 160-170 fokon kb. 20-25 percig sütöm. Kihűlés után a felolvasztott csokoládéba mártom a muffin tetejét, majd a színes cukorkákkal megszórom. Lehet kókuszreszeléket is a tetejére szórni. A tésztába ízlés szerint lehet gyümölcsdarabkákat, kakaóport, kókuszot, magokat keverni.

## Joghurtos muffin

1 pohár joghurt (lehet natúr és gyümölcsös is)  
2 joghurtos pohár liszt  
1,5 joghurtos pohár cukor  
0,5 joghurtos pohár olaj (szűken)  
3 db tojás  
½ cs sütőpor, 1 cs vaníliás cukor  
reszelt citromhéj, csipet só  
gyümölcs ízlés szerint  
szeletelt mandula a tetejére

Egy keverőtálban megoldható a süti kikeverése: a pohár joghurtot beleöntöm a tálba, majd a joghurtos dobozt kimosom, kitörölöm, és a továbbiakban ez lesz a mérőpohár. Beletöltöm a lisztet, a cukrot, sütőport, vaníliás cukrot, olajat (azért a legvégén, hogy közben ne kelljen kimosni a dobozt), és a 3 tojást, reszelt citromhéjat, sót. Csomómentesre kikeverem. A masszával félig megtöltöm a muffin formákat. A muffin forma 3/4-ig megtöltöm a formát, a tetejére mehet egy kis gyümölcs, és szeletelt mandulát szórok. 20-25 percig sütöm (tűpróba!) Lehet durvára vágott dióval, csokival, aszalt gyümölccsel, mazsolával készíteni.

## Amerikai palacsinta

### Alaptészta keverék:

60 dkg liszt  
5 dkg sütőpor  
2 teáskanál szódabikarbóna  
1 teáskanál só  
5 dkg cukor

### Sütéskor:

1 csésze keverék / kb. 15 dkg /  
1 tojás  
1 csésze tej / kb. 15 dkg /  
1 evőkanál olvasztott vaj / kb 1,5 dkg /

} Merőkanállal kicsi halmokat teszünk  
és kicsi karikákat sütünk belőle,  
lekvárral leöntve tálaljuk.

## Brownie (amerikai, duplán csokis kockák)

### A tésztához:

- 1 bögre (2 dl) víz
- 4 evőkanál keserű kakaópor
- 2 bögre finomliszt (kb. 25 dkg)
- 1 bögre kristálycukor (kb. 20 dkg)
- 1 evőkanál szódabikarbóna
- 1 dl natúr joghurt
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2 tojás
- 22 dkg margarin

### A tetejére:

- jó maréknyi durvára vágott mogyoró vagy dió
- 1 csomag vaníliás cukor
- 12 dkg porcukor
- 6 evőkanál natúr joghurt
- 4 evőkanál keserű kakaópor
- 12 dkg margarin



### Elkészítése:

A vizet egy kisebb lábasba öntjük, a margarint és a kakaót hozzáadjuk, kevergetve fölforraljuk, a tűzről lehúzzuk. A lisztet a cukorral és a szódabikarbónával összeforgatjuk, az előzőekhez keverjük. Ezután kerül bele a joghurt, a tojás és a vaníliás cukor. Egy kb. 30x25 cm-es tepsit margarinnal kikenünk, a tésztát beleöntjük, és nedves késsel elsimítjuk. Ezt a munkát szívesen megcsinálják a gyerekek is! Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C, légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 20 percig sütjük. A tészta tetejére valókat a mogyoró kivételével megmelegítjük. Amikor a cukor felolvad benne, akkor keverjük bele a mogyorót is. Ezt a masszát egyenletesen a kisült, még meleg tészta tetejére kenjük, és csak akkor szeleteljük föl, amikor ez a bevonat megszilárdul rajta.

## Meggyes, habos omlós sütemény

### A tésztához:

- 1 citrom kifacsart leve és reszelt héja
- 1 csomag sütőpor
- 45 dkg finomliszt
- 3 tojássárgája
- 15 dkg cukor
- 25 dkg margarin

### A töltelékhez:

- 70 dkg darabos gyümölcsös meggylekvár

### A tetejére:

- 15 dkg porcukor
- 3 tojásfehérje

### Elkészítése:

A puha (szobahőmérsékletű) margarint a cukorral és a tojássárgájával habosra keverjük. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, a citrom reszelt héjával és kifacsart levével együtt. Könnyen kezelhető tésztát gyúrunk belőle, aminek jó egynegyedét félretesszük. A többit egyenletesen egy margarinnal kikent tepsibe nyomkodjuk. Jó vastagon megkenjük a meggylekvárral. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a porcukrot is beleszórjuk, majd a lekvárra simítjuk. A félretett tésztából kis darabokat szaggatunk, egyenként vékonyra sodorjuk, és a habot ezzel becsíkozunk, vagy berácsolunk. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C, légkeveréses sütőben 180 °C) 22-24 percen át sütjük.



## Női szeszély másképp

### A tésztához:

25 g élesztő  
2 dl tej  
150 g vaj  
6 tojássárgája  
350 g liszt  
2 evőkanál cukor

### A tetejére:

6 tojásfehérje  
200 g porcukor  
500-700 g meggy  
200 g darált dió  
2 evőkanál cukor



### Elkészítés:

Az élesztőt cukros langyos tejben felfuttatja. A lisztet elmorzsolja a vajjal, majd a többi hozzávalóval összegyúrja. Kinyújtja és a tepsibe rakja. Ezután kimagozza a meggyet - addig a tészta kel - és a levétől leszűri. A sütőt forróra (200-220 fok) melegíti. A tésztát meghinti a darált dió felével, elosztatja rajta a meggyet, rászórja a két evőkanál cukrot, végül ráhinti a maradék darált diót. A fehérjét egy-két csepp ecettel habbá veri, a porcukrot hozzáadva még tovább verve fényes, kemény habot készít. Ezt vastag rétegben felkeni a meggyre. Az egészet a forró sütőbe tolja és addig sűti, míg barna kéreg nem lesz a tetején. Ez kb. félóra, pontosabb időt nem tudott mondani. Ez az adag egy 22x33 cm-es tepsiben sült.

## Meggyes lepény kókuszos habbal

### Tésztához:

325 gr liszt  
40 gr kókuszreszelék  
165 gr margarin  
115 gr cukor  
csipetnyi só  
2 evőkanál tejföl  
1 tojássárgája

### Töltelék:

1,5 kg magozott meggy  
100 gr cukor  
1 teáskanál fahéj

### Tetejére:

4 tojásfehérje  
200 gr cukor  
100 gr kókuszreszelék  
1 evőkanál kakaópor



### Elkészítése:

A hozzávalókból sima tésztát gyúrunk, majd fóliába csomagolva kb. 30 percig pihentetjük a hűtőben. A tésztát kinyújtjuk és egy kiszírozott tepsibe tesszük, majd előmelegített sütőben 180 fokon kb. 10 percig sűtjük. A meggyet összekeverjük a cukorral, fahéjjal, majd a tésztára terítjük és a töltelékkel tovább sűtjük kb. 15 percet. A cukorral kemény habbá verjük a tojásfehérjét, majd a kókuszreszeléket óvatosan beleforgatjuk és a meggyes töltelék tetejére simítjuk. Ezután 220 fokon még 10 percig sűtjük. Ha kész kakaóporral meghintjük a tetejét. A sütemény akkor kész, ha ropogós a hab a tetején. Ettől lesz habcsók jellegű.

## **Epertorta**

/Inci-féle/

### **A tésztához:**

26 dkg finomliszt  
4 nagy tojás, 26 dkg porcukor  
1-1 dl olaj és víz, ½ cs sütőpor

### **A krémhez:**

25 dkg eper  
1 zacskó (4 dkg) főzni való eperízű pudingpor  
1 zacskó (2,5 dkg) zselatinpor  
7-8 evőkanál cukor, 2 cs vaníliás cukor, 4 dl tejszín

### **A tetejére:**

25 dkg eper  
1 csomag (1,2 dkg) piros tortazselépor  
2-3 evőkanál cukor, 1/2 kiskanál citromlé

### **Az oldalára:**

20 dkg tejszínhab



A tésztához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával 4-5 perc alatt krémesre keverjük. A vizet és az olajat hozzáadjuk, a sütőporral összekevert lisztet beledolgozzuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is hozzáadjuk, majd óvatos mozdulatokkal a tésztába forgatjuk. Egy 24-26 centis tortaformát kivajazunk, belisztezzük, beletöltjük a masszát. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 perc alatt megsütjük. A krémhez az epret kicsumázzuk, megmossuk és turmixoljuk. Ha fagyasztottat használunk, azt fölengedve, levéllel együtt mixeljük. 4 decinek kell lennie, ha kevesebb, vízzel pótoljuk. A pudingport, a zselatint, a cukrot és a vaníliás cukrot hozzáadjuk, kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük. A tejszínt kemény habbá verjük, majd kanalanként hozzáadva a már csak langyos eper-krémet, tovább habosítjuk. A tortakorongot lapjában két részre vágjuk, majd a tortaformába visszatéve, a fele krémmel megtöltjük. A többi a tetejére kerül. A díszítésnek szánt epret lecsumázzuk, jól megmossuk, lecsöpögtetjük, és a nagyobb szemeket félbevágva belenyomkodjuk. Hűtőszekrényben 1 órán át dermedtjük. A tortazseléport 3 deci vízzel kevergetve fölforraljuk, a cukorral és a citromlével ízesítjük. Ha már csak langyos, a torta tetejére öntjük. Dermedni hagyjuk, végül levesszük a formát, és a torta oldalát tejszínhabbal vonjuk be.

## **Epres túrótorta**

1 cs /25 gr/ zselatinpor  
2 dl tej  
50 dkg túró  
20 dkg margarin  
20 dkg porcukor, 2 cs vaníliás cukor  
1-2 tojássárgája  
60-70 dkg eper /más friss vagy konzerv gyümölcs is lehet/  
25-30 darab babapiskóta  
2-3 evőkanál rum /ez el is maradhat/



A zselatint a tejbe szórjuk, majd kevergetve fölforraljuk, ezalatt a zselatin elolvad benne. Megvárjuk, amíg langyosra hűl. A robotgéppel a túrót a puha margarinnal, porcukorral, tojássárgájával és a tejes zselatinnal simára keverjük. Egy tortaforma belsejét folpackkal kibéleljük. A forma alját gyümölcscsel kirakjuk és a túrókrémet rásimítjuk. A tetejét babapiskótával kirakjuk és rummal meglocsoljuk, majd a hűtőszekrénybe tesszük néhány órára. Tálaláskor kiborítjuk a formából.



## Ananászos túrótorta

### A piskótához:

5 tojás

15 dkg cukor

8 dkg liszt, 4 dkg keményítő, 1 kávéskanál citromlé

### A krémhez:

50 dkg túró

2,5 dl tejszín, cukor, 1 ananászkonzerv



A tojásokat szétválasztom, a fehérjéket a citromlével félig felverem, hozzáadom a cukor felét, és kemény fényes habbá verem. A tojássárgájákat a cukor másik felével, és 2 evőkanál hideg vízzel szintén habosra keverem. A lisztet és a keményítőt egy tálba szítálom, és összekeverem. Apránként beleforgatom a tojássárgájába a tojás habot és a keményítő lisztet. A kész masszát a tepsibe öntöm, elsimítom, hogy egyenletesen vastag legyen mindenhol, és 220 fokon 8-10 perc alatt megsütöm. A tepsiben hagyom kihűlni.

A krémhez a tejszínt 3 teáskanál cukorral kemény habbá verem, az ananászkonzervet lecsöpögtetem, és félrerakom a levét. A túróhoz ízlés szerint cukrot és egy kevés ananászlevet keverek (pár evőkanálnyi kell csak), akkor jó ha már nem morzsálódik, de még nem is nagyon krémes, mert akkor a végeredmény túl folyós lehet. Végül beleforgatom a tejszínhabot. A piskótát 3 csíkra vágom.

A rétegezés: piskóta – krém – ananász – piskóta – krém – ananász - piskóta.

Megkenem a torta tetejét és oldalát, és a tetejére szórok még egy kis darabolt ananászt. Tálalás előtt pár órára hűtőbe teszem.

## Ananásztorta

### Piskótához:

6 tojás

3 evőkanál víz

8 evőkanál cukor

8 evőkanál liszt

3 evőkanál darált dió

1 evőkanál olaj, 1 cs sütőpor, 1 mokkáskanál citromlé, pici só

A tojásokat szétválasztjuk és a fehérjét a vízzel, sóval, citromlével kemény habbá verjük. Ezután hozzáadjuk a cukrot és továbbverjük, majd beletesszük a tojások sárgáját amivel megint tovább verjük. A liszthez hozzákeverjük a sütőport és a masszába szórjuk megint tovább verjük, beletesszük az olajat és a darált diót és összekeverjük, ezután tortaformába öntjük és előmelegített 180 fokos sütőben sütjük 15-20 percig, majd 150 fokon további 15-20 percig. Túpróbával nézzük meg, hogy nem ragad e. Miután elkészült, a kikapcsolt sütőben hagyjuk még 5 percig, majd lehűtjük.

### Krém:

1 nagy doboz ananászkonzerv /450gr/

25 dkg margarin

5 dl tej, 1 kávéskanál rumaroma

1 és 1/2 cs vanília puding, 1 cs tejszínhabpor+fixáló

Az ananászt leszűrjük szitán és a levét 6 dl-re tejjel kiegészítjük /kb 2-3 dl/. A pudingport cukor nélkül megfőzzük az ananászleben és a végén belekeverjük a rumot és hagyjuk kihűlni.

Amikor kihűlt a krém a margarinnal kikeverjük.

A habport a fixálóval, 2 dl tejjel felverjük és a krémmel összekeverjük és így egy jó kemény állagú krémet kapunk.

A süti összeállítása: piskóta – krém - ananász 2/3 része – krém – piskóta. A piskóta tetejét krémmel bevonjuk és rászórjuk a maradék ananászt és kb. 3 evőkanál darált dióval megszórjuk. /így a krém nem lesz bőrös/. A fogyasztásig hűtőben tároljuk.

## Banános tekercs

### **Banános tekercs:**

4 dkg kakaópor  
1 mokkáskanál szóda-bikarbóna  
12 evőkanál porcukor  
6 tojás

### **Krém:**

2 banán  
1 cs vaníliás cukor  
2 dkg kakaópor  
10 dkg porcukor  
20 dkg margarin  
2 dl tej, 2 evőkanál liszt, 1 tojás



### ***Banános tekercs***

A tésztához a tojások sárgáját porcukorral habosra keverjük, majd hozzátesszük a szóda-bikarbónát és a kakaót. A kemény habba vert tojásfehérjével összekeverjük, és zsírozott, lisztezett tepsiben kisütjük. A tésztát először a fehér, majd a kakaós krémmel kenjük meg. A két megtisztított banánt a szélére tesszük, és az egészet feltekerjük. Legalább fél napra hűtőbe tesszük. Vaníliás porcukorral megszórva kínáljuk.

### ***Krém***

A krémhez a tojást elkeverjük a liszttel, felengedjük a tejjel, és sűrűre főzzük. A margarint a porcukorral habosra kikeverjük, majd a kihűlt tejszínnel összekeverjük. A krém egyik felébe kakaót keverünk, a másik felébe vaníliás cukrot.

## Meggyes sütemény

### **Hozzávalók (35x25 cm-es sütőlaphoz):**

#### **A tésztához:**

1 db tojás  
egy csipetnyi sütőpor  
20 dkg finomliszt  
8 dkg porcukor  
10 dkg margarin

#### **A töltelékhez:**

25 dkg kimagozott meggy  
2 pohár tejföl  
3 evőkanál cukor  
3 dl tej  
1 csomag vaníliás pudingpor

#### **Az öntethez:**

2 csomag tortaszelé  
0,5 liter meggykompót lé



### **Elkészítése:**

A lisztet elkeverjük a sütőporral, hozzáadjuk a cukrot, a tojást és a margarint. Sima tésztává gyúrjuk, és egy kis időre hideg helyre tesszük pihenni. Ezután 1 cm vastagra nyújtjuk, és kikent sütőlapra tesszük. Külön megfőzzük a vaníliapudingot. A még forró pudinghoz hozzákeverjük a tejfölt, és ráöntjük a tésztára. Végül a tetejére szórjuk a lecsöpögtetett, kimagozott meggyet. Előmelegített sütőben 25 percig sütjük 175 °C fokon. A meggyeléből és a tortaszeléből megfőzzük az öntetet. Leöntjük vele a még forró süteményt, lehűtjük és tálaljuk.

## Kürtőskalács

### A tésztához:

50 dkg rétesliszt  
5 dkg porcukor  
5 dkg vaj  
2 tojás  
3 dkg élesztő  
½ dl langyos tej (az élesztőhöz)  
1 kávéskanál porcukor (az élesztőhöz)  
2,5 dl tej



### A tésztára sütés előtt:

6 dkg durvára tört dió  
5 dkg liszt  
7,5 dkg porcukor

### A tésztára sütés közben:

5 dkg vaj  
5 dkg porcukor  
½ dl víz

### Elkészítés:

Az élesztőt a kávéskanál porcukorral és a 0.5 dl langyos tejjel egy kis csészében felfuttatjuk. A tészta hozzávalóit egy tálba mérjük, hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt. A tésztát bedagasztjuk, hogy szép egyenletes legyen - kb 15 perc. Ha kész, meghintjük a tetejét simaliszttel, konyharuhával letakarjuk és meleg helyen kelesztjük 30 percig. Míg kel, a durvára tört diót összekeverjük a liszttel és a porcukorral. Előkészítünk 2 db özgerincformát a sütéshez, mindkettőt megkenjük olajjal vagy vajjal. A megkelt tésztát gyúródeszkán átdolgozzuk és 2 egyforma nagyságú cipóra osztjuk. A cipókat egyenként 0.5 cm vastagságúra nyújtjuk és 2 cm széles csíkokra vágjuk. A csíkokat a vajazott formára rakjuk úgy, hogy a szélüknél takarják egymást.

A tészta felületét megkenjük a diós masszával. Az így előkészített tésztát még 20 percig kelesztjük. Előmelegített légkeveréses sütőben 3. rácson 170 C-on kezdjük sütni.



Közben előkészítjük a vajas mázat, amivel sütés közben fogjuk kengetni a tésztát. 10dkg por- vagy kristálycukorból, 1/2 dl vízből és 5 dkg vajból készítünk keveréket, ezt felfőzzük. 15 perc sütés után a tészta tetejét meglocsoljuk a cukros mázzal, ekkor a keverék felét használjuk fel. További 10-15 perc sütés után újra megnedvesítjük a tészta tetejét a cukros mázzal. Ezután készre sütjük a kalácsot. Fontos, hogy a kész kalácsot a formán hagyjuk kihűlni, ebben az esetben megtartja szép híd alakját a formáról való levétel után is. Tetejére porcukrot szórunk és nagy szeretettel kínáljuk.



## Emeletes élvezet

**1. réteg:** /31 \* 23 cm-es tepsiben /  
30 dkg darált keksz  
6 dkg lágy margarin  
6 dkg porcukor  
kevés tej ( nekem kb. 1,7 dl kellett )



A darált kekszet az átszitált porcukorral, a margarinnal és a fokozatosan hozzáadott tejjel gyúrjuk össze úgy, hogy egy linzertészta keménységű masszát kapjunk. Egy tepsit szórjunk meg egy kevés darált keksszel, hogy a massa majd ne ragadjon bele.

**2. réteg:** 25 dkg túró, 10 dkg porcukor, 2 dl Hulala tejszín, 1 csomag vaníliás cukor.  
A túró keverjük össze a két fajta cukorral. A tejszínt verjük kemény habbá és keverjük hozzá a túró, majd simítsuk a kekszre.

**3. réteg:** 2 cs. Aranka vaníliás krémpor, 5 dl tej, 1 csomag vaníliás cukor  
A 2 csomag krémport a tejjel gépi habverővel verjük keményebb krémmé. Minél tovább verjük a habverővel, annál keményebb krém lesz belőle. ( én is kb. 10 – 12 percig vertem a habverőmmel )  
Ezt simítsuk a túrókrémre.

**4. réteg:** 2 dl Hulala tejszín, 5 dkg porcukor  
A tejszín verjük fel a porcukorral és kenjük a vaníliás krémre. Tetejére reszelt csokit tettem.

Tegyük hűtőbe, de nem muszáj órákig állni hagyni, én is 1 óra után felszeltem.  
Könnyen elkészíthető sütés nélküli finomság!

## Gesztenyés - babapiskótás szelet

**Alap:**  
2 csomag gesztenyemassza  
25 dkg darált keksz  
rum vagy rumaroma (ízlés szerint)  
15 dkg porcukor



A hozzávalókat kevéske tejjel jól összegyúrjuk! ( nekem 1 dl tej sem kellett hozzá, ezért ajánlatos fokozatosan hozzáadni, nehogy túl lágy legyen )

**Krém:**  
9 dl tej  
3 csomag vaníliás puding } Felfőzzük, majd ha kihűlt 25 dkg margarint hozzákeverünk.  
20 dkg porcukor

**Összeállítás:**  
Gesztenyés masszát ( alap ) egyenletesen a tepszi aljára nyomogatjuk. Krém egyik felét rákenjük, rátesszük a rumos tejbe forgotott babapiskótát és a krém másik felét is rákenjük.  
Végül a tetejére 2,5-3 dl kemény habbá felvert "Hulala"-t teszünk, és egyenletesen rákenjük, ízlés szerint csokoládét reszelünk rá.

A hozzávalók egy 30 \* 20 cm-es tepszihez valók.  
Könnyen és gyorsan elkészíthető sütés nélküli finomság!

## Konyakmeggyes szelet

### **Tésztához:**

5 dkg cukor  
tej  
1 evőkanál kakaópor  
5 dkg margarin  
1/2 cs. sütőpor  
2 tojássárgája  
25 dkg liszt

### **Krém:**

magozott meggy  
konyakmeggy aroma  
20 dkg porcukor  
4 evőkanál liszt  
1/2 liter tej  
25 dkg margarin

### **Csokimáz:**

1-2 evőkanál kakaópor  
5 dkg vaj vagy margarin  
12 dkg porcukor  
2 tojásfehérje



### **Elkészítés:**

A cukorból, lisztből, tojássárgájából, sütőporból, margarinból, kakaóporból tejjel rugalmas tésztát gyúrunk, 2 lapot sütünk belőle. A krémhez a tejet a liszttel felfőzzük, ha kihült hozzákeverjük a margarinnal elkevert cukrot és a meggyaromát, valamint meggy szemekkel dúsítjuk. A meggyes krémmel megtöltjük a két lapot, miközben a krém közé meggy lébe áztatott babapiskótát teszünk.. A csokimázhoz a tojásfehérjét a cukorral gőz fölött felverjük, belekeverjük a margarint és a kakaóport, majd a tésztára tesszük, melyet villával meghúzunk.

## **Tejes pite**

### **Hozzávalók:**

1 l tej  
10 dkg cukor  
20 dkg liszt  
5 tojás  
1 cs. vaníliás cukor  
só



### **Elkészítés:**

A hozzávalókból híg palacsintatésztát keverek. Egy közepes tepsit vastagon kikénekg margarinnal, beleöntöm a masszát és előmelegített 200 °C-os sütőben addig sütöm, míg a teteje szépen megpirul. Ahogy kihül, egy kicsit összeesik. Nagyobb kockára vágom, porcukorral meghintem és lekvárral tálalom.

## **Krémes cseresznyés lepény**

### **Hozzávalók:**

38 dkg liszt  
27 dkg margarin  
12 dkg cukor  
10 dkg őrölt mandula  
4 db tojássárgája  
csipetnyi só  
½ citrom reszelt héja  
10 dkg piskótamorzsa  
1,5 kg cseresznye vagy meggy



### **A krémhez:**

25+10 dkg cukor  
10 dkg liszt  
4 tojás  
7 dl tej  
2 cs. vaníliás cukor

A tojások sárgájával sűrű krémet főzünk és még melegen a cukorral felvert tojásfehérjével összekeverem. Gyors mozdulatokkal kell keverni, hogy ne kapja össze.

A tésztához összekeverem a lisztet a mandulával, elmorzsolom benne a margarint, hozzákeverem a cukrot, a sót, és a citromhéjat. Összegyúrom, és a hűtőben pihentetem 20 percig. Egy nagy tepsit kibélelek sütőpapírral, a tésztát kinyújtom, a tepsibe teszem és előmelegített sütőben halvány sárgára sütöm. Megszórom a piskótamorzsa felével és a kimagozott cseresznyét elosztom rajta. A közben elkészített krémet egyenletesen elosztom a cseresznyén, a maradék morzsával meghintem a tetejét és visszateszem a kb. 180 °C-os sütőbe. Kb. 15 percig sütöm, illetve addig, míg a piskótamorzsa a tetején kicsit elszíneződik. Ha kihűlt felkockázom és porcukorral meghintem a tetejét.

## **Meggyes-túrós szelet**

### **Tésztához:**

6 tojás  
6 evőkanál porcukor  
6 evőkanál liszt  
1 cs sütőpor, 1 cs vaníliás cukor, 1 dl olaj

### **Töltelékhez:**

50 dkg túró  
25 dkg margarin  
30 dkg porcukor  
1 cs vaníliás cukor  
1 üveg magozott meggybefőtt  
2 cs vaníliás puding



### **Elkészítés:**

A tojássárgáját kikeverjük a porcukorral és az olajjal. A liszthez adjuk a sütőport, a vaníliás cukrot, és ezt összekeverjük a tojásos masszával csomómentesre, majd a felvert tojásfehérjét beleforgatjuk óvatosan, hogy ne törjük meg nagyon. Sütőpapírral bélelt gáztepsibe öntjük, és előmelegített 180 fokos sütőben kb. 45 percig sütjük /tűpróba/. Hagyjuk kihűlni.  
A margarint kikeverjük a porcukorral, vaníliás cukorral és a vaníliás pudinggal. A túróhoz hozzáadjuk a meggybefőttet, a meggyet kihűlt tészta tetejére. A lecepegtetett meggyel megszórjuk a tésztát, majd a pudingot elkeverjük 3 evőkanál vízzel, és ráöntjük a süti tetejére.

## **Cseresznyés klafuti**



### **Hozzávalók:**

16 dkg liszt  
1/2 csomag sütőpor  
12 dkg cukor  
2 dl natúr joghurt  
12 dkg puha vaj  
1 citrom reszelt héja, 1 egész tojás  
20 dkg magozott cseresznye / bármely gyümölcs /

### **Elkészítés:**

A lisztet és a sütőport szárazon elkeverjük, a puha vaját a cukorral és a tojással kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a citromhéjat és a joghurtot. Végül beleforgatjuk a liszttel elkevert sütőport. A formát (tortaformában és kisebb tepsiben egyaránt készíthetjük) vajjal kikenjük, liszttel beszórjuk, simára kenjük benne a masszát, és belenyomkodjuk a cseresznyeszemeket. 170 °C-os sütőben aranybarnára sütjük (tűpróbával ellenőrizzük).

## **Babapiskótás, gyümölcsös nasi**

### **Hozzávalók:**

1 l tej  
2 cs. vaníliás puding  
6 evőkanál cukor  
15 dkg babapiskóta  
bármilyen gyümölcs, 3 dl tejszín / ez el is hagyható /



### **Elkészítés:**

A pudingot a szokásos módon megfőzöm. Tálba rétegezem, puding, babapiskóta, gyümölcs, ezt ismétlem, úgy fejezem be, hogy felül puding legyen. Hagyom kihűlni, majd hűtőbe teszem minimum fél napra. Fogyasztás előtt felferem a tejszínt, a pudingra kenem, majd teszek rá gyümölcsöt.

## **Hetes lángos**

### **Hozzávalók :**

5 dkg élesztő  
1,5 dl langyos tej  
1 kávéskanál cukor  
1 kg finomliszt  
3 doboz kefir  
3 tojás  
1 púpozott teáskanál só (illetve ízlés szerint)



### **Elkészítés:**

Az élesztőt a cukros, langyos tejbe morzsoljuk, jó 10 perc alatt felfuttatjuk. Ezután a többi hozzávalóval alaposan összedolgozzuk-dagasztjuk. Nagy tálba töltjük, leföldjük, hűtőszekrénybe tesszük. Amikor sütni akarjuk, kezeinket bőségesen bekenjük étolajjal, kivesszünk a tésztából egy adagot és jól széthúzkodjuk. Olajban megsütjük és jól lecsöpögtetjük.

## Epres piskóta szelet

### Hozzávalók:

5 tojás  
15 dkg cukor  
13 dkg liszt  
2 dkg kakaópor  
2 evőkanál olaj



Az egész tojásokat és a cukrot keverd habosra a mixerrel. Önts hozzá az olajat, majd fakanállal keverd hozzá a kakaós lisztet. Sütőpapírral kibélelt tepsiben, előmelegített sütőben 170 fokon kb. 10-12 percig süsd. Hagyd kihűlni.

### Vaníliakrém:

1 cs vanília pudingpor  
3 dl tej  
3 evőkanál cukor  
10 dkg puha vaj

### Tetejére:

Kb. 40 dkg eper  
1 csomag piros tortazselé

A pudingot a tejjel és cukorral a szokásos módon készítsd el, főzd sűrűre. Hagyd kihűlni. Mixerrel keverd habosra a vajat és kanalanként add hozzá a pudingot. A kihült piskótára kend rá a krémet, sűrűn rakd ki félbevágott eperrel. A tetejére készíts piros tortazselét a zacskóján lévő leírás szerint. Pár órára helyezd hűtőbe. 23 \* 31 cm-es tepsiben készült.

## Csokoládés pite

### A tésztához:

12 dkg liszt  
8 dkg vaj vagy margarin  
4 dkg porcukor  
1 evőkanál kakaópor  
1 tojássárgája

### A krémhez:

1 csomag vaníliás pudingpor  
1 narancs reszelt héja  
12 dkg cukor  
5 dl tej  
4 dkg csokoládé  
3 tojássárgája



A tészta hozzávalóit egy tálba mérve gyúrjuk omlós tésztává, és béleljünk ki vele egy 20 cm átmérőjű piteformát. 180 C fokos sütőben süssük 8-10 percig.

A krémhez a tojássárgáját, a cukrot és a pudingport egy kevés tejjel keverjük simára, a többi tejet forraljuk fel, és sűrítjük be a pudingos résszel. Keverjük bele a narancshéjat, és a megfőtt krém felét kanalazzuk foltokban a kisült, kihült tésztára. A másik felébe keverjük bele a csokoládét, míg az teljesen elolvad, majd szintén tegyük a tortára, és egy kanál segítségével mossuk össze a kétszínű krémet. Tegyük hűtőbe néhány órára dermedni, utána szeletelhető.



## Sárgabaracklepény

/ Saci-féle /

### Tésztához:

20 dkg liszt  
20 dkg margarin  
20 dkg porcukor  
5 tojás  
½ cs sütőpor  
2 evőkanál rum

### Töltékhez:

50 dkg sárgabarack, /más gyümölccsel is elkészíthető /  
1 csomag vaníliás cukor

### Elkészítés:

A margarint előbb önmagában, majd a cukorral jól kikeverjük. Keverés közben egyenként hozzáadjuk a tojások sárgáját is. A fehérjékből kemény habot verünk, és a liszttel felváltva a cukros masszába dolgozzuk. Végül a rumot is hozzáadjuk. Közepes nagyságú tepsit kikenünk, vagy sütőpapírral kibélelünk és belesimítjuk a tésztát. A sárgabarackokat magházukkal felfelé a sütőre rakosgatjuk. Előmelegített, forró sütőben kb. fél óráig sütjük. Még melegen meghintjük porcukorral, de csak hidegen vágjuk kockára.

## Sárgabarackos kelt tészta

A tésztához: / 28 x 38 x 5 cm a tepszi /

50 dkg rétesliszt  
10 dkg vaj  
3 púpos evőkanál cukor  
1 cs élesztő  
2 dl tej  
3 tojássárgája  
1 csipet só

### A tetejére:

1 kg sárgabarack, /más gyümölccsel is elkészíthető /  
4 evőkanál cukor  
2 mokkáskanál őrölt fahéj



### Elkészítés:

Az élesztőt langyos tejben megfuttatjuk. A vajat megolvasztjuk. A liszthez adjuk a csipet sót, az élesztőt, cukros tejet, az olvasztott vajat és a tojások sárgáját. Fakanállal összedolgozzuk, majd gépi dagasztóval addig keverjük, míg a tészta könnyedén elválik az edény falától. Ez kb 10 percet vesz igénybe. A bedagasztott tésztát konyharuhával letakarjuk és 30 perc alatt duplájára kelesztjük. Közben a sárgabarackot kimagozzuk és méretétől függően félben hagyjuk, vagy ha nagyobbak negyedekbe vágjuk. A szórásra szánt 4 evőkanál cukrot összekeverjük a fahéjjal. Kikenünk egy magasabb falú tepsit margarinnal és beszórk egy kevés liszttel. A megkelt tésztát átgyúrjuk, tepsiméretűre nyújtjuk és beleigazítjuk a tepsibe. Ráakosgatjuk a barackokat és kissé belenyomkodjuk a tésztába, megszórjuk a fahéjas cukorral. A sütőt csak közvetlen a tészta behelyezése előtt kapcsoljuk be 200 C°-ra, amit félidőben 180 C°-ra mérséklünk. A sütemény kb 50 perc alatt sül meg.

## Őszibarackos lepény

/ Saci-féle /

### Tésztához:

40 dkg liszt  
25 dkg margarin  
4 tojássárgája  
1 dl tej  
1 dkg élesztő  
1 csomag vaníliás cukor  
1 citrom reszelt héja  
késhegynyi só

### Töltelékhez:

1 kg őszibarack /más gyümölccsel is elkészíthető /  
15 dkg porcukor  
5 dkg darált dió

### Elkészítés:

Az élesztőt langyos tejben megfuttatjuk. A margarint a tojássárgákkal, a vaníliás cukorral habosra keverjük, beletesszük a reszelt citromhéjat, és összedolgozzuk a liszttel és az élesztővel.

1 órát pihentetjük.

Az őszibarack héját lehúzzuk (úgy könnyebb, ha néhány másodpercre forró vízbe mártjuk), kimagozzuk és vékonyra felszeleteljük.

A tésztát két részre osztjuk. Egyik felét kinyújtva tepsibe tesszük és rárakjuk a vékonyra felszeletelt őszibarackot, a porcukorral elkevert dióval meghintjük és rárakjuk a kinyújtott tészta másik felét.

Villával megszurkáljuk és tejjel megkenjük. Előmelegített közepesen meleg sütőben aranysárgára sütjük.

## Őszibarackos lepény

Hozzávalók: /38x30 tepsizet /

3 bögre liszt  
1 bögre cukor  
1 cs vaníliapuding  
1 bögre tejföl  
20 dkg margarin  
2 cs vaníliás cukor  
4 tojás  
reszelt citromhéj

1cs sütőpor

1 őszibarack befőtt (szezonban 4 db őszibarack ), /más gyümölccsel is elkészíthető /



### Elkészítés:

A puha vajat összekeverjük a 4 tojással, a cukorral, a vaníliás cukorral és a citromhéjjal.

A liszttel elkeverjük a pudingport, sütőport, majd hozzáadjuk a tojásokhoz, és beledolgozzuk a tejfölt is. Kézi mixerrel szép simára keverjük. Vajazott, lisztezett tepsibe öntjük, majd rárakjuk a barackszeleteket. Előmelegített 180 fokos sütőben megsütjük.

## Meggyes kocka

**Hozzávalók:** / 34 \* 26 cm-es tepszi /

1 kg meggy / vagy 2 üveg befőtt, akkor a levet vízzel pótoljuk /

20 evőkanál cukor / befőttnél fele cukor /

kevés fahéj

20 evőkanál búzadara

2 csomag vaníliás pudringpor

1 l tej

cukor

2–4 dl tejszín



### **Elkészítés:**

1 liter vizet 20 evőkanál cukorral és 1 kg gyümölcssel felteszünk főni.

Ízesítjük kevés fahéjjal. 5-10 perc főzés után beleöntünk 20 evőkanál búzadarát, és addig kevergetjük, amíg a dara megfő. ( kb.5–8 perc ). Egy tepsit kivizezünk, és beleöntjük a masszát.

A tetejére babapiskótát teszünk, ezután 2 csomag vaníliapudingot 1 liter tejben, tetszés szerinti cukorral, előírás szerint megfőzünk, és még forrón a darára öntjük. Ha kihült, 2 dl tejszínből habot verünk, és a tetejére simítjuk. Hűtőben jól lehűtjük, és másnap nagyobb kockákra szeleteljük.

## Szedres lepény

### **A tésztához:**

40 dkg liszt

4 dkg élesztő

5 dkg vaj

5 dkg cukor

1 tojás

csipetnyi só

tej

### **Töltelék:**

1 kg szeder

4 nagy tojás vagy 5 kicsi

50 dkg túró

2 dl tejföl

15 dkg cukor

1 vaníliás pudringpor

1 cs vaníliás cukor

1 citrom héja

csipetnyi só



### **Elkészítés:**

A kelt tésztához valókat összedolgozom. Kb. 1/2 -1 órát kelesztem.

Közben elkészítem a túrókrémet. Összekeverem a túró, a tejfölt, a cukrot, a tojások sárgáját, a vaníliás cukrot, a citrom reszelt héját, a csipetnyi sót, és a vaníliás pudringport. A tojások fehérjét kemény habbá verem és beleforgatom a túrókrémbe.

A megkelt tésztát kinyújtom és sütőpapírral bélelt nagy tepsibe teszem. A megmosott és lecsepegtetett szedret egyenletesen elosztom rajta, és a túrókrémet rásimítom.

Előmelegített 180 °C-os sütőben szűk 30 percet sütöm.

Ha kihűl, a tetejét porcukorral meghintem.

## Borzas szilváslepény

### Az omlós tésztához:

10 dkg liszt  
5 dkg darált dió  
10 dkg margarin  
5 dkg porcukor

### A kelt tésztához:

40 dkg liszt  
1,5 dl tej  
5 dkg porcukor  
3 dkg élesztő  
2 tojás, csipet só  
5 dkg margarin

### Töltelékhez:

2 kg magvaváló szilva  
2 evőkanál cukor  
1 mokkáskanál őrölt fahéj



### Elkészítés:

Az omlós tésztához valókat összegyűrjük, majd folpackba csomagolva a mélyhűtőbe tesszük. A kelt tésztához a tejet meglangyosítjuk egy kanálnyi porcukorral, belemorzsoljuk az élesztőt, és kb. 10 perc alatt felfuttatjuk. A lisztet a sóval, a maradék cukorral, a tojásokkal és a felfuttatott élesztővel addig dagasztjuk, amíg el nem válik az edény falától. A margarint felolvasztjuk, és apránként a tésztához dolgozzuk. Letakarva, langyos helyen, fél óráig kelesztjük. A szilvát megmossuk, félbevágjuk és kimagozzuk. A fél szilvákat középen bevágjuk, de nem vágjuk végig, csak kicsit kihajtjuk. A megkelt tésztát kinyújtjuk, és kikent, vagy sütőpapírral kibélelt nagy tepsibe simítjuk. A szilvákat kissé állítva rárakjuk úgy, hogy a sorok félig takarják egymást. A tésztát langyos helyen újabb 20 percig kelesztjük. A töltelékhez való cukrot a fahéjjal összekeverjük, és a szilvára szitáljuk. A fagyott omlós tésztát nagy lyukú reszelőn a tetejére reszeljük. Előmelegített sütőben, 190°C-on, 30-35 percig sütjük.

## Szilvás lepény

### Hozzávalók: / 31x37cm tepsizhez /

50 dkg liszt  
5 evőkanál étolaj  
2 tojás sárgája  
2 evőkanál cukor  
1/2 cs élesztő (2,5 dkg)  
1 cs vaniliás cukor  
2,7-2,8 dl tej  
1 mokkáskanál só

kb 1 kg szilva, melyet használat előtt cukorral megszórunk, és kicsit állni hagyjuk.



### Elkészítés:

A hozzávalókat jól összedolgozzuk és megkelesztjük. Utána kinyújtjuk amekkora a tepsink, picit lehet nagyobbra, hogy a tésztát a tepsi szélére felhúzzuk. Pirított zsemlemorzsával megszórjuk. A kimagozott, félbevágott szilvát szorosan a tészta tetejére rakjuk, és fahéjas cukorral megszórjuk. Kicsit hagyjuk kelni, és előmelegített sütőben 190 fokon 30 percig sütjük.