

2024. évi Süti receptek

SAJTOS CSIGA

Hozzávalók a tésztához:

1 kg liszt
1 evőkanál só
500 gramm margarin
4 tojás sárgája
2 dl tej
1 tasak sütőpor

töltelék:

40 dkg reszelt sajt
40 dkg margarin

Pihentetés után kinyújtjuk, mint a bejglit és megkenjük a margarinos sajtos töltelékkel. feltekerjük, lefóliázzuk és hűtőben pihentetjük. Nagyon jól tűri a fagyasztást! sütés előtt a rudat, egy éles késsel fél centis korongokra vágjuk és 200 fokon nagyjából 20 perc alatt készre sütjük.

TÖKI POMPOS

Hozzávalók:

1 közepes méretű főtt burgonya
2 dl a burgonya főzőlevéből
50 dkg liszt
2 dkg friss élesztő
3 evőkanál olaj
1 csapott evőkanál só

A hozzávalókból viszonylag lágy tésztát dagasztottam, amit 40 percig pihentettem. Ezt követően egy sütőpapírral bélelt lemezre tettem a kinyújtott tésztát, és a sütőt előmelegítettem 200 fokra. Amíg a tészta pihent, kikevertem egy pohár tejfölt két gerezd zúzott fokhagymával és 10 dekagramm reszelt sajttal, sóztam és borsoztam. Az egész masszát egyenletesen rákentem a tésztára, megszórtam vékonyra vágott lila hagymával, és húsos szalonnával. Nagyjából 45 perc alatt készre sütöttem.

MINI KÜRTÖSKALÁCS KIFLI

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt
- 25 dkg vaj
- 25 dkg mascarpone

Nyújtáshoz:

- 10 dkg cukor ízlés szerint fahéjjal elkeverve
- 5 dkg cukor 5 dkg kókuszreszeléssel elkeverve
- 5 dkg cukor 5 dkg darált dióval elkeverve
- 10 dkg vaníliás cukor

A tészta hozzávalóit hidegen összegyúrtam, és 1 napig a hűtőben pihentettem. Másnap 4 részre osztottam, és külön gömbölyítettem a darabokat. Az egyik gombócot kör alakúra nyújtottam úgy, hogy az egyik kikevert cukor felét alá szórtam. A tésztát nyújtás közben többször átfordítottam. Amikor a tészta már szép vékony lett, és a cukrot is felvette, 16 egyforma cikkre vágtam egy éles késsel, és a kifliket egyesével feltekertem. Sütőpapírral bélelt sütőlemezen 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt halványra sütöttem. 32 db diós és 32 db fahéjas kifli készült, de a többi cukorral is ki fogom próbálni. Szerintem mogoróval, mákkal és kakaóval is működik.

Pudingporos omlós keksz

Sárga tésztához:

- 110 g búzaliszt
- 1 tasak Puding vaníliaízű pudingpor
- 100 g margarin
- 50 g porcukor

Rózsaszín tésztához:

- 110 g búzaliszt
- 1 tasak Puding puncs
- 100 g margarin
- 50 g porcukor

Barna tésztához:

- 100 g búzaliszt
- 1 tasak Puding csokoládéízű
- 100 g margarin
- 50 g porcukor

Elkészítés:

Tészta: A tésztákhoz a hozzávalókat színenként, keverőtálban konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) sima tésztává dagasztjuk. Kézzel kissé átgyúrjuk, majd frissentartó fóliába csomagolva legalább 40 percre hideg helyre tesszük. A tepsit sütőpapírral béleljük, és a sütőt előmelegítjük. A tésztákból kb. 13-16 g-os gömböket formázunk. A tepsibe egymástól egy kis távolságra helyezzük, villával kissé ellapítjuk, ezzel meg is mintázva a kekszek tetejét. A tepsit a sütő középső részébe tesszük és a kekszeket megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve), Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 15-17 perc : Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A megsült kekszeket tepsivel együtt sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

Shrek szelet

Hozzávalók

50 dkg háztartási keksz (darált)

25 dkg porcukor

25 dkg vaj (vagy margarin)

1 ek tej

12.5 ml rumaroma

3 ek cukrozatlan kakaópor

10 ml mandulaaroma

10 dkg tortabevonó

3 ek étolaj

Elkészítés

1. A darált kekszet, a porcukrot, a vaját és a szükséges mennyiségű tejet összegyúrjuk.
2. A tésztát két egyenlő részre vesszük.
3. Az egyik felébe 3 ek kakaóport és a 1/2 rumaromát bele gyúrjuk.
4. A másik felébe pedig a mandula aromát tesszük.
5. Kisebb tepsibe nyomkodjuk a kakaós masszát. A tetejét egyenletesen eligazgatjuk egy kanál segítségével.
6. Erre jön a zöld tészta, amit szintén egyenletesen lenyomkodjuk.
7. Tetejét a felolvasztott tortabevonó csokival és 3 ek olaj keverékével vonjuk be.
8. Hűtőben dermedtjük legalább 2 órán át.

Kókuszgolyó

Hozzávalók:

50 dkg darált keksz,
20 dkg porcukor,
10 dkg kakaópor (nem a cukrozott),
10 dkg puha vaj vagy margarin,
2 ek. sárgabaracklekvár,
1 tk. vanília kivonat, vagy 1 csomag vaníliás cukor (vanillin cukor)
1 adag feketekávé,
valamint annyi tej, hogy nem ragacsos, de jól gyúrható tésztát kapjunk.

Valamint:

- A panírozáshoz 5 dkg kókuszreszelék
- 1 üveg meggybefőtt
- (Ízlés szerint kerülhet bele 2-3 evőkanál rum, és 10 dkg darált dió is.)

A hozzávalókból a kókuszreszelék kivételével, jól gyúrható, de nem ragacsos tésztát gyúrunk. Nedves kézzel kis golyókat formázunk, és azonnal megfogatjuk a kókuszreszelékben. Hűtőben több napig eláll, de azonnal is fogyasztható. Aki szereti, az egy szem kimagvalt!, befőzött meggyet és tehet a közepébe.