

Máslové zákusky

120 g mouky, 20 g másla, 5 žloutků, 1 lžíce rumu, 1 bílek, 20 g mandlí, 20 g krystalového cukru. Vanilkový cukr na posypání.

Do mouky rozsekáme máslo, přidáme žloutky, rum a těsto zpracováváme 20 minut. Potom ho vyválíme na tenko (jako těsto na nudle), formičkou vykrájíme z těsta zákusky, poskládáme je na vymaštěný plech, potřeme bílkem, posypeme cukrem smíchaným s mandlemi posekanými nadrobno a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečené zákusky posypeme vanilkovým cukrem.

Marcipánová srdíčka

500 g sladkých mandlí, pomerančová šťáva, 250 g moučkového cukru, 10-12 semen kardamonu. Marmeláda podle chuti.

Mandle rozdrtíme, pokapeme pomerančovou šťávou, přidáme cukr a kardamonová semena, všechno vsepeme do nádoby a mícháme na mírném ohni, dokud směs nezuhne natolik, že se přilepí na prst. Potom ji vyklopíme na desku posypanou práškovým cukrem a necháme vychladnout. Vychladlou směs vyválíme, vykrojíme malá srdíčka a usušíme v troubě. Část srdíček spojíme po dvou marmeládou, část necháme samostatně.

Oříškové rohlíčky

200 g oříšků, 250 g hladké mouky, 75 g moučkového cukru, 175 g potravního tuku, 2 žloutky, trochu soli, mletého muškátového oříšku a rozdrčeného hřebíčku, polovina vanilkového cukru. Čokoláda.

Oříšky opražíme, polijeme a smícháme s moukou a cukrem. Potom přidáme tuk, žloutky, sůl, mletý muškátový oříšek, drčený hřebíček, postrouhaný vanilkový lusk a vše dohromady zpracujeme. Těsto zabalíme do alobalu a dáme na hodinu do chladničky. Odpočínuté těsto rozválíme a nakrájíme na malé kousky, ze kterých vyválíme válečky a z nich uděláme rohlíčky, uložíme je na vymaštěný plech a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Konce vychladlých rohlíčků namočíme v rozpuštěné čokoládě.

Zázvorky

500 g mouky, 300 g moučkového cukru, 150 g mandlí, nastrouhaná citronová kůra, 2 lžičky mletého zázvoru, 5 vajec.

Mouku smícháme s cukrem, oloupanými a umletými mandlemi, nastrouhanou citronovou kůrou a zázvorem, přidáme vejce a zaděláme. Těsto vyválíme na sílu 0,5 cm, vykrojíme formičkami různých tvarů, položíme na vymaštěný plech a upečeme.

JJ



VÁNOČNÍ DOBROTY

Anýzové preclíky

150 g másla, 150 g moučkového cukru, 250 g mouky, trochu nastrouhané citronové kůry, 15 g tlučeného anýzu, 2 vejce, 1 bílek na potřetí, moučkový cukr na posypání.

Máslo vymícháme s cukrem, přidáme mouku, nastrouhanou citronovou kůru, tlučený anýz, vajíčka a vše dohromady vymísíme. Z těsta zformujeme malé preclíky, které potřeme bílkem, posypeme cukrem a upečeme v mírně vyhřáté troubě.

Babiččina kolečka

28 g hladké mouky, 70 g moučkového cukru, trochu mleté skořice, 140 g másla, 2 žloutky. 1 vejce na potřetí, mandle a krystalový cukr na posypání.

Do mouky smíchané s cukrem a se skořicí dáme kousky másla, přidáme žloutky a vše dohromady vypracujeme. Potom těsto vyválíme, vykrojíme z něho kolečka, potřeme je rozšlehaným vajíčkem, posypeme oloupanými a nasekanými mandlemi smíchanými s cukrem a upečeme do růžova.

Cukrové koláčky

150 g másla, 50 g moučkového cukru, 2 žloutky, 300 g míchané hladké a polohrubé mouky. Marmeláda, mandle na ozdobení.

Cukrový sníh: 2 bílky, 100 g moučkového cukru.

Máslo s cukrem a se žloutky vymícháme do pěny, přidáme mouku a vše dohromady vymícháme. Z těsta vyválíme plát silný asi 0,5 cm, vykrájíme kolečka, poskládáme je na vymaštěný plech, uprostřed každého kolečka vytlačíme palcem jamku a vložíme do horké trouby. Když jsou koláčky světle růžové, vyjmeme je a do jamek dáme kousky marmelády. Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh a pomocí zdobítka uděláme kolem marmeládové kupky na každém koláčku věneček, který posypeme nahrubo pomletými mandlemi. Koláčky znovu vložíme do trouby a velmi opatrně dopékáme, aby se nepřipálily. Když pěna trochu zhnědne, vyjmeme je z trouby.

Cukrové vánočky

250 g mouky, půl balíčku prášku do pečiva, 80 g moučkového cukru, 100 g másla, 2 žloutky, trochu soli, kousek vanilky, hrstka hrozinek, mandle, trochu mléka. 1 vejce na potřetí, nasekané mandle na posypání.

Křehká kolečka

250 g hladké mouky, 180 g másla, 80 g moučkového cukru, vanilka, mletá skořice, trochu soli, půl balíčku prášku do pečiva. Marmeláda podle chuti, moučkový cukr na posypání.

Z mouky, másla, cukru, rozdrčené vanilky, mleté skořice, soli a prášku do pečiva vypracujeme těsto, které vyválíme na sílu 4 mm a vykrojíme z něho kolečka. V polovině koleček vykrojíme střed kruhovou nebo srdíčkovou formičkou a každý druh upečeme zvlášť v horké troubě. Ještě teplá kolečka spojujeme marmeládou (nevykrojená s vykrojenými) a posypeme je cukrem

Linecké hvězdičky

180 g hladké mouky, 140 g másla, 60 g namletých ořechů, 50 g moučkového cukru, rozdrčená vanilka. 1 vejce a 2 lžičce kondenzovaného neslazeného mléka na k potřetí, ořechy na posypání.

Z mouky, másla, namletých ořechů a z cukru vypracujeme těsto, přidáme rozdrčenou vanilku, promísíme a necháme stát na chladném místě 30 minut. Potom těsto vyválíme na tenký plát, vykrojíme hvězdičky, uložíme je na vymaštěný plech, potřeme vejcem rozšlehaným s kondenzovaným mlékem, posypeme nasekanými ořechy a upečeme v mírně vyhřáté troubě.

Mandlové hříbky

100 g namletých mandlí, 100 g hladké mouky, 70 g moučkového cukru, 0,5 dl rumu, 120 g másla. Marmeláda podle chuti, 50 g hořké čokolády, 1 bílek, 10 g namletých mandlí na obalení.

Namleté mandle, mouku a cukr smícháme s rumem, máslem a dobře vypracované těsto necháme odpočívat na chladném místě 30 až 40 minut. Potom z těsta vyválíme na pomoučené desce plát, vykrojíme tvořítkem hříbky, uložíme je na plech a upečeme ve velmi mírně vyhřáté troubě do světle růžova. Vychladlé hříbky slepíme marmeládou, kloboučky namočíme do rozpuštěné čokolády, špičky nožek potřeme bílkem a obalíme namletými mandlemi.

Mandlové rohlíčky

2 bílky, 140 g moučkového cukru, trochu vanilky, 140 g mandlí.

Bílky mícháme vařečkou do zpěnění. Potom po troškách přidáváme cukr smíchaný s roztlučenou vanilkou a umícháme do husta. Nakonec přimícháme oloupané a namleté mandle. Hmotou naplníme sáček se širší trubičkou a na povoskovaný plech nastříkáme úhledné rohlíčky. Pečeme v mírně vyhřáté troubě do růžova.

Kolečka I

200 g mouky, 120 g másla, 100 g moučkového cukru, 1 vejce, 1 bílek, nastrouhaná kůra z 1/4 citronu. Žloutek na potřeni, ořechy na zdobení.

Z mouky, másla, cukru, vejce, bílku a nastrouhané citronové kůry vypracujeme hladké těsto, které necháme v chladu odpočinout 30 minut. Potom ho vyválíme na sílu 0,5 cm, vykrojíme kolečka o průměru 4 cm, položíme je na vymaštěný plech, potřeme žloutkem, na každé kolečko položíme čtvrt ořechu a necháme znovu odpočinout 15 minut. Pečeme v horké troubě do růžova.

Kolečka II

250 g pokrmového tuku, 250 g hladké mouky, 5 lžic bílého vína. Moučkový cukr na posypání.

Z pokrmového tuku, mouky a vína vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout 2 hodiny. Potom ho vyválíme na sílu 8 mm, vykrojíme kolečka 3 až 4 cm v průměru a upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova. Ještě teplá kolečka posypeme cukrem.

Kolečka s hrozkami

140 g mandlí nebo ořechů, 140 g moučkového cukru, 60 g hrozinek, kůra z poloviny citronu, 1 vejce. Hrozinky na zdobení.

Čokoládová poleva: 100 g hořké čokolády, 2 lžice vody, 10 g čerstvého másla.

Z namletých mandlí, cukru, umytých a nasekaných hrozinek, nastrouhané citronové kůry, ze žloutku a sněhu ušlehaného z bílku připravíme těsto. Rozválíme ho, kulatou formičkou o průměru 4 cm vykrojíme kolečka, uložíme je na vymaštěný plech a upečeme v mírně vyhřáté troubě do růžova. Vychladlá kolečka polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme hrozkami.

Čokoládová poleva: Hořkou čokoládu nalámeme, dáme do malého kastrolku, pokropíme horkou vodou, a když se čokoláda rozpustí, přimícháme máslo.

Kroužky

300 g polohrubé mouky, 150 g másla, 30g droždí. Moučkový a vanilkový cukr na obalování.

Z mouky, másla a droždí důkladně vypracujeme těsto, které ponoříme do studené vody a necháme je v ní 2 hodiny odpočinout. Potom těsto vyjmeme, osušíme, zformujeme z něj tyčinky a z nich vytvoříme kroužky, které upečeme v horké troubě. Nakonec je obalíme směsí moučkového a vanilkového cukru.

Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme cukr, máslo, žloutky, sůl, tlučenou vanilku, hrozinky, oloupané a nasekané mandle a dohromady s mlékem vymícháme tužší těsto. Z těsta upleteme malé vánočky, které potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme nasekanými mandlemi a upečeme do růžova.

Čokoládové koláčky

125 g pokrmového tuku, 125 g moučkového cukru, 4 vejce, trochu soli, 200 g mléčné čokolády, 125 g mouky. Čokoládová zrnka na ozdobení.

Poleva: 150 g moučkového cukru, 3 lžice citronové šťávy, 1 lžice rumu.

Tuk s cukrem, vejci a se solí vymícháme do hladka. Čokoládu nalámeme na malé kousky, zalijeme horkou vodou, chvíli necháme stát, potom vodu slijeme a změkklou čokoládu přidáme k tukové směsi. Přisypeme mouku a vypracujeme těsto, kterým naplníme malé vymaštěné formičky, rozložíme je na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě 20 minut. Ještě horké polijeme lžičkou polevy a ozdobíme malými čokoládovými zrnky.

Hvězdičky

140 g hladké mouky, 60 g maizeny, 140 g pokrmového tuku, 70 g moučkového cukru, 70 g mandlí, trochu rumu nebo citronové šťávy.

Ořechová náplň: 130 g krystalového cukru, 1,5 dl vody, 150 g ořechů, 1 lžice rumu.

Do prosáté mouky přidáme maizenu, pokrmový tuk, cukr, mleté mandle a rum nebo citronovou šťávu. Vše dohromady vypracujeme, těsto vyválíme, vykrojíme z něho hvězdičky, vložíme je na vymaštěný plech a upečeme v mírně teplé troubě. Vychladlé hvězdičky spojujeme vždy po dvou ořechovou náplní.

Ořechová náplň: Z cukru a vody uvaříme sirup, do vařícího vsypeme mleté ořechy, trochu povaříme, odstavíme a ochutíme rumem.

Hvězdné tolary

250 g mouky, 1 vejce, 150 g moučkového cukru, nastrouhaná kůra z poloviny citronu, 150 g mandlí, trochu tlučené skořice, trochu tlučeného hřebíčku, 150 g pokrmového tuku. Pomerančový džem, moučkový cukr na posypání.

Z mouky, vajíčka, cukru, nastrouhané citronové kůry, mletých mandlí, tlučené skořice, hřebíčku a pokrmového tuku vypracujeme těsto, které necháme odpočinout na chladném místě 1 až 2 hodiny. Potom těsto vyválíme, vykrojíme z něho

kolečka a stejný počet hvězdiček, které velikostí nepřesahují velikost koleček. Oba druhy upečeme samostatně do zlatožluta. Po vychladnutí kolečka potřeme pomerančovým džemem, spojíme s hvězdičkou a posypeme cukrem.

Hrozinková srdíčka

240 g hladké mouky, 80 g moučkového cukru, 110 g másla, 80 g hrozin, 20 g oříšků, 2 žloutky. 1 bílek na potření, čokoláda na polití.

Mandlová směs: 100 g mandlí, 120 g moučkového cukru, 1 bílek, 1 lžice rumu.

Do mouky přidáme cukr, máslo, na drobno nasekané hrozinky, nasekané oříšky, žloutky a zaděláme těsto, které dáme odpočívat do chladu. Potom ho vyválíme na sílu 3 mm, formičkou vykrájíme malá srdíčka, která uložíme na vymaštěný a hrubou moukou posypaný plech a upečeme do růžova. Mezi dvě vychladlá srdíčka vložíme jedno srdíčko z mandlové směsi. Potřeme z obou stran bílkem, lehce stlačíme a polovinu každého srdíčka polijeme rozpuštěnou čokoládou.

Mandlové směs: Mandle spaříme vřelou vodou, oloupeme, umeleme a promícháme s cukrem, bílkem a rumem. Tužší směs vyválíme na sílu 3 mm a vykrojíme stejná srdíčka jako z těsta.

Kartičky

280 g hladké mouky, 1 balíček prášku do perníku, 200 g moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 2 vejce, 140 g másla. 1 vejce na potření, mandle na zdobení.

Z mouky, prášku do perníku, moučkového i vanilkového cukru, vajec a másla vypracujeme těsto, které vyválíme na tenko, pokrájíme na čtverečky, potřeme vejcem, do středu každého čtverečku jemně vtlačíme půlku mandle a upečeme ve středně vyhřáté troubě.

Kaštanové rohlíčky

450 g kaštanů, 210 g mouky, 100 g moučkového cukru, 200 g másla, 1 cm vanilky, trochu citronové kůry. 1 bílek na potření, 20 g krystalového cukru na posypání.

Kaštany oloupeme, vložíme do vřelé vody a uvaříme do měkka. Potom z nich odstraníme slupku a nastrouháme je. Mouku smícháme s cukrem, přidáme nastrouhané kaštany, pokrájené změkklé máslo, tlučenou vanilku, nastrouhanou citronovou kůru a vypracujeme těsto, které dáme ztuhnout na chladné místo. Ze ztuhlého těsta nakrájíme stejně velké kousky, které zformujeme do tvaru rohlíčků, potřeme je bílkem, posypeme cukrem, vložíme na suchý plech a upečeme do růžova.

Kokosové pusinky

3 bílky, 150 g krystalového cukru, 120 g kokosové moučky, 50 g prosáté strouhanky.

Bílky s cukrem ušleháme nad párou do husta, přidáme kokosovou moučku, strouhanku a promícháme. Na vymaštěný a moukou posypaný plech klademe lžičkou nebo stříkáme pytlíkem malé kopečky, které pak upečeme v mírně vyhřáté troubě.

Kokosové rohlíčky

380 g hladké mouky, 140 g másla, 140 g moučkového cukru, 100 g kokosové moučky, 2 vejce. Vanilkový cukr na obalování.

Z mouky, másla, cukru, kokosové moučky a vajec vypracujeme hladké těsto, ze kterého zformujeme úhledné rohlíčky, uložíme je na plech a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Pak je obalíme vanilkovým cukrem.

Koláčky s jamkou

220 g hladké mouky, 50 g moučkového cukru, 100 g másla, 1 žloutek, strouhaná citronová kůra. 1 vejce na potření, 40 g loupáných mandlí, 50 g marmelády, moučkový cukr na posypání.

Do mouky prosejeme cukr, rozdrobíme máslo, přidáme žloutek, nastrouhanou citronovou kůru a vypracujeme těsto. Těsto rozválíme a vykrajujeme z něj kolečka, v jejichž středu uděláme koncem vařečky jamku, okraje potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme nasekanými mandlemi a upečeme. Jamky v koláčcích po upečení naplníme marmeládou a celé koláčky posypeme cukrem.

Koláčky z hnědého lineckého těsta

210 g mouky, 140 g másla, 30 g strouhané hořké čokolády, 2 žloutky, 70 g mletých ořechů, 140 g moučkového cukru, trochu strouhaného muškátového oříšku. 1 bílek na potření, kokosová moučka na posypání.

Z mouky, másla, strouhané čokolády, žloutků, mletých ořechů, cukru a strouhaného muškátového oříšku vypracujeme vláčné těsto, které necháme odpočinout v chladnu 1 hodinu. Potom ho rozválíme na 3 mm silné pláty, vykrojíme z nich kolečka nebo hvězdičky, potřeme je bílkem, posypeme kokosovou moučkou a upečeme v mírně vyhřáté troubě.