

JABOLČNI PIŠKOTI S CIMETOM

SESTAVINE

250 G JABOLČNE MARMELADE (ALI 220 G JABOLČNE ČEŽANE ALI 180 G PRAŽENIH JABOLK – TEKOČINO ODLIJEMO STRAN – IN 50 G MASLA).

100 G SLADKORJA

VANILJEV SLADKOR

1 JAJCE

POL ŽLIČKE CIMETA

POL PECILNEGA PRAŠKA

250 G MOKE

3 ŽLICE SLADKORJA V PRAHU

1 ŽLIČKA CIMETA



PRIPRAVA

1. PEČICO SEGREJEMO NA 180 °C. PEKAČ OBLOŽIMO S PEKI PAPIRJEM.

2. V POSODI Z ELEKTRIČNIM MEŠALNIKOM ZMEŠAMO MARMELADO, JAJCE, SLADKOR, VANILJEV SLADKOR IN POL ŽLIČKE CIMETA. DODAMO MOKO IN PECILNI PRAŠEK IN ZAMESIMO TESTO. TESTO DAMO POČIVAT V HLADILNIK ZA VSAJ 30 MINUT.

3. V MANJŠI POSODICI Z ŽLICO ZMEŠAMO SLADKOR V PRAHU IN CIMET. IZ TESTA OBLIKUJEMO KROGLICE, JIH POVALJAMO V MEŠANICI CIMETA IN SLADKORJA V PRAHU, JIH POLOŽIMO NA PEKAČ (IN VANJE PO ŽELJI ODTISNEMO VZOREC Z MODELČKOM, KOZARCEM, IPD.).

4. PIŠKOTE PEČEMO NA 180 °C NEKJE OD 10 DO 12 MINUT. POČAKAMO, DA SE OHLADIJO NA PEKAČU.

KOKOSOVI RAZPOKANCI

SESTAVINE

250 G KOKOSOVE MOKE

120 G ČOKOLADE V PRAHU

100 G MLETIH OREHOV

250 G SLADKORJA V PRAHU

VANILIN SLADKOR IN LIMONINA LUPINA

CIMET

3 VELIKA JAJCA



PRIPRAVA

1. PENASTO UMEŠAMO RUMENJAKE (KI JIH LOČIMO OD BELJAKOV), SLADKOR V PRAHU IN OKUSE (VANILIN, LIMONINA LUPINA, CIMET, ČOKOLADA V PRAHU).

2. DODAMO OREHE IN KOKOS IN NA KONCU ŠE STEPEN TRD SNEG IZ BELJAKOV.

3. IZ TESTA OBLIKUJEMO KROGLICE, JIH POVALJAMO V SLADKORJU V PRAHU IN POLAGAMO NA PEKI PAPIR NA PEKAČU. PEČEMO 5 – 7 MINUT, DOKLER NE RAZPOKAJO.

MIKLAVŽEVI PIŠKOTI

SESTAVINE

- 300 G PŠENIČNE BELE MOKE
- 180 G MASLA SOBNE TEMPERATURE
- 150 G SLADKORJA
- 1 VREČKA LIMONINEGA SLADKORJA
- 1 ŽLIČKO PECILNEGA PRAŠKA
- 1 JAJCE
- 1 ŽLIČKO AROME VANILJE
- ŠČEPEC SOLI
- 3 PESTI POLJUBNIH OREŠČKOV IN SUHEGA SADJA



PRIPRAVA

- MASLO IN SLADKOR PENASTO ZMEŠAJ IN JIMA PRIMEŠAJ JAJCE, NATO PA ŠE LIMONIN SLADKOR IN MOKO, POMEŠANO S PECILNIM PRAŠKOM. VSE PRIŠLEKE V POSODI ZMEŠAJ V HOMOGENO MASO.
- V TESTO DODAJ ZA DVE PESTI OREŠČKOV IN SUHEGA SADJA. ZGNETI, DA SE OREŠČKI IN SUHO SADJE ENAKOMERNO RAZPOREDIJO PO NJEMU, NAKAR GA ZAVIJ V PODOLGOVATO KLOBASO, KI JO ZAVIJEŠ V FOLIJO ZA ŽIVILA. DOBLJENO KAČO POSTAVI V ZAMRZOVALNIK, DA SE STRDI (15 MIN).
- PIŠKOTNO KLOBASO VZEMI IZ ZAMRZOVALNIKA IN JO Z NOŽEM RAZREŽI NA 1 CM DEBELE KOLOBARJE. DAJ JIH NA PEKAČ, POKRIT S PAPIRJEM ZA PEKO IN JIH PEČI 10 MINUT V PEČICI, OGRETI NA 180 STOPINJ.
- VZEMI JIH IZ PEČICE IN PUSTI, DA SE OHLADIJO.

HRUSTLJAVČKI

SESTAVINE

400 G BELE ČOKOLADE

100 G KORUZNIH KOSIMIČEV

50 G OVSENIH KOSMIČEV

MALO OLJA



PRIPRAVA

1. NAJPREJ NA OGENJ PRISTAVIMO POSODO - LONEC, KI SMO GA DO POLOVICE NAPOLNILI Z VODO, TER POČAKAMO, DA LE-TA ZAVRE. MED TEM V SKLEDO VOLUMNA 1 L Z ROKAMI NA MANJŠE KOŠČKE NALOMIMO BELO ČOKOLADO.
2. POSODO Z NADROBLJENO ČOKOLADO POSTAVIMO NAD LONEC Z VRELO VODO IN RAZTOPIMO ČOKOLADO TER DODAMO 1 ŽLICO OLJA.
3. NA TEHTNICI ODTEHTAMO ZAHTEVANO KOLIČINO KORUZNIH KOSMIČEV IN JIH DODAMO K STOPLJENI, MALO OHLAJENI, BELI ČOKOLADI. VSE SKUPAJ DOBRO PREMEŠAMO, DA SE ČOKOLADO RAZPOREDI ČIM BOLJ ENAKOMERNO.
4. NA MIZO ALI VEČJO DELOVNO POVRŠINO RAZGRNEMO PEKI PAPIR ALI POLOŽIMO PAPIRNATE MODELČKE ZA MAFINE IN NANJE POLAGAMO ZA OREH VELIKE HRUSTLJAVČKE. HRUSTLJAVČKE LAHKO OBLIKUJEMO Z ŽLICO ALI PA POČAKAMO, DA SE ZMES MALO OHLADI IN JIH OBLIKUJEMO Z ROKAMI.

KEKSI IZ MODELČKOV

SESTAVINE

- 1 KG MOKE
- 8 ŽLIC SLADKORJA V PRAHU
- 4 JAJCA
- 2 X PECILNI PRAŠEK
- 2 X VANILJEV SLADKOR
- 1 LIMONINA LUPINICA
- 500 G MASLA
- 4 ŽLICE SLADKE SMETANE



PRIPRAVA

1. V SKLEDO ZA GNETENJE UBIJEMO 2 JAJCI, DODAMO SLADKOR IN VANILJEV SLADKOR. Z NOŽKOM PA NASTRGAMO ŠE MASLO.
2. DODAMO ŠE MOKO, POMEŠANO S PECILNIM PRAŠKOM. VSE SESTAVINE DOBRO ZGNETEMO. 3. TESTO DAMO ZA NEKAJ MINUT POČIVATI V HLADILNIK, TA ČAS PA POMIJEMO POSODO.
3. POMOKAMO DESKO, VZAMEMO DEL TESTA IN GA RAZVALJAMO.
4. Z MODELČKI ZA PIŠKOTE IZREŽEMO RAZLIČNE OBLIKE IN JIH POLAGAMO NA PEKAČ, OBDAN S PEKI PAPIRJEM.
5. PEČEMO NA 180 STOPINJAH CELZIJA, PRIBLIŽNO 7-10 MINUT, DOKLER PIŠKOTI RAHLO ZARUMENIJO.

BOŽIČNI SADNI KRUH

SESTAVINE

- 4 JAJCA
- 280 G MOKE
- 250 G SLADKORJA
- 1 PECILNI PRAŠEK
- 2,5 DL MLEKA
- 50 G KAKAVA (ALI ČOKOLADE V PRAHU)
- CIMET
- NASTRGANA LUPINA LIMONE
- 100 G ROZIN
- 100 G SUHIH SLIV
- 100 G SUHIH FIG
- 100 G SUHIH MARELIC
- 100 G DATELJNOV
- 100 G KANDIRANEGA SADJA (PO ŽELJI)
- 100 G JEDILNE ČOKOLADE
- 50 G LEŠNIKOV
- 50 G MANDLJEV
- 50 G OREHOV



PRIPRAVA

1. OREŠČKE IN SADJE ZDROBIMO OZ. NAREŽEMO TER POTRESEMO Z NEKAJ MALEGA MOKE, DA SE NE SPRIJEMAJO.
2. PENASTO UMEŠAMO JAJCA IN SLADKOR TER DODAMO KAKAV, LUPINO LIMONE, CIMET, MLEKO IN ZA KONEC MOKO IN PECILNI PRAŠEK. VMEŠAMO ŠE SADJE IN OREŠČKE.
3. DOBRO PREGNETEMO. PREDEN V PEKAČ ZLIJEMO MASO, GA PREMAŽEMO Z MASLOM IN POTRESEMO Z MOKO.
4. PEČEMO OKOLI ENE URI PRI 200 STOPINJAH CELZIJA.

BOŽIČNA PANAKOTA

SESTAVINE

600 ML SMETANE (DEL LAHKO NADOMESTIMO Z JOGURTOM)
2 VANILIN SLADKORJA
1 ŽLIČKA MLETEGA CIMETA
ŠČEPEC MLETIH KLINČKOV
4 LISTIČI ŽELATINE

KARAMELNI PRELIV:

1 JOGURTOV LONČEK KRISTALNEGA SLADKORJA
1 DL MLEKA
2 RDEČI JABOLKI (DEL PRIHRANIMO ZA DEKORACIJO)
ŽLIČKA MLETEGA CIMETA
ŠČEPEC MLETIH KLINČKOV



PRIPRAVA

1. SMETANO PRISTAVIMO V KOZICO IN JO NA ZMERNI TEMPERATURI SEGREVAMO SKORAJ DO VRETJA. DODAMO DVA VANILIN SLADKORJA, PO ŽELJI LAHKO ŠE DODATNO SLADKAMO, VENDAR NI POTREBNO. MEDTEM KO ČAKAMO, DA SE SMETANA SEGREJE, V GLOBOK KROŽNIK NALIJEMO VODO IN NAMOČIMO 4 LISTIČE ŽELATINE.
2. V SMETANO DODAMO 1 ŽLIČKO MLETEGA CIMETA IN ŠČEPEC MLETIH KLINČKOV TER DOBRO PREMEŠAMO.
3. TIK PREDEN SMETANA ZAVRE, JO Odstavimo IN DODAMO 4 LISTIČE ŽELATINE. Z METLICO DOBRO PREMEŠAMO, DA SE SESTAVINE ENAKOMERNO PORAZDELIJO.
4. PANAKOTO NALIJEMO V MODELČKE (NAJBOLJŠI SO SILIKONSKI) ALI MANJŠE KOZARČKE. KO SE MALCE OHLADIJO, JIH POSTAVIMO V HLADILNIK ZA VSAJ 4 URE, ŠE BOLJE PA KAR ČEZ NOČ.
5. SEDAJ MORAMO PRIPRAVITI ŠE KARAMELNI PRELIV. V KOZICO STRESEMO 1 JOGURTOV LONČEK KRISTALNEGA SLADKORJA IN GA KARAMELIZIRAMO. GOSTO KARAMELO RAZREDČIMO Z MLEKOM, KI GA DODAJAMO POSTOPOMA.
6. OLUPIMO JABOLKA IN JIH NAREŽEMO NA MANJŠE KOŠČKE. DODAMO JIH KARAMELI IN PREMEŠAMO.
7. DODAMO ŠE ŠČEPEC MLETEGA CIMETA IN MLETIH KLINČKOV TER DOBRO PREMEŠAMO. MALCE ŠE SEGREJEMO, DA JABOLKA LEPO ZADIŠIJO. PRELIJEMO PO OHLAJENI PANAKOTI.

NOVOLETNA JELKA

SESTAVINE

ZAVITEK LISTNATEGA TESTA

4-5 ŽLIC NUTELLE

1 JAJCE



PRIPRAVA

1. PEČICO SEGREJEMO NA 180°C.
2. LISTNATO TESTO RAZVALJAMO NA DVA ENAKA DELA. PRVO PLAST POLOŽIMO NA PEKAČ OBLOŽEN S PEKI PAPIRJEM IN Z NOŽEM IZREŽEMO TRIKOTNO OBLIKO SMREČICE. ODVEČNO TESTO ODSTRANIMO.
3. TESTO V OBLIKI DREVESCA PREMAŽEMO Z NUTELLO, NATO PA NANJ POLOŽIMO DRUGO PLAST LISTNATEGA TESTA. NEŽNO PRITISNEMO IN PO ROBOVIH ZNOVA IZREŽEMO SMREČICO.
4. Z NOŽEM NA VSAKI STRANI ZAREŽEMO PRAVOKOTNIKE IZ KATERIH NATO Z ZVIJANJEM OBLIKUJEMO VEJE.
5. NA KONCU DREVESCE PREMAŽEMO S STEPENIM JAJCEM IN PEČEMO 18-22 MINUT, DOKLER NE DOBI ZLATO RJAVE BARVE.
6. PEČENO DREVESCE NA KONCU POSUJEMO S SLADKORJEM V PRAHU.

MEHKE CIMETOVE ROLICE

SESTAVINE

SESTAVINE ZA TESTO:

100 G MASLA

2, 8 DL MLEKA

20 G SVEŽEGA KVASA

½ ČAJNE ŽLIČKE SOLI

100 G SLADKORJA

500 G MOKE

SESTAVINE ZA NADEV:

100 G MASLA

2 ŽLICI CIMETA

100 G SLADKORJA

PREMAZ:

JAJCE

DROBLJEN SLADKOR



PRIPRAVA

1. MASLO SEGREJEMO IN DODAMO MLEKO TER SLADKOR. V POSODO DAMO MOKO, SOL, DODAMO KVAS IN POMEŠAMO.
2. V TO POSODO POSTOPOMA DODAMO MEŠANICO MASLA, MLEKA IN SLADKORJA. ZGNETEMO V FINO TESTO IN PUSTIMO VZHAJATI PRIBLIŽNO 45 MINUT (DVOJNA VELIKOST).
3. VZHAJANO TESTO RAZVALJAMO (DALJŠE KOT ŠIRŠE, NA PRAVOKOTNIK) NA PRIBLIŽNO 0,5 DO 1 CM DEBELINE. TESTO ENAKOMERNO NAMAŽEMO Z MEHKIM MASLOM TER POTRESEMO S SLADKORJEM IN CIMETOM.
4. ZAVIJEMO KOT ROLADO. NATO "ROLADO" NAREŽEMO NA 1 - 2 CM DEBELE KOSE IN JIH POSTAVIMO NA POMAŠČEN PEKAČ (LAHKO TUDI V PAPIRNATE PODSTAVKE ZA PEKO OZ. V MODEL ZA MUFFINE). PUSTIMO VZHAJATI 30 MINUT, NATO JIH PREMAŽEMO S STEPENIM JAJCEM TER POSUJEMO Z DROBLJENIM SLADKORJEM.
5. PEČEMO PRI 200 STOPINJAH PRIBLIŽNO 8 DO 10 MINUT, DOKLER NISO ZLATO - RJAVI.

BOŽIČNI MAFINI

SESTAVINE

250 ML MLEKA

100 ML OLJA

1 JAJCE

120 G RJAVEGA SLADKORJA

250 G MOKE

POL ŽLIČKE BOŽIČNIH ZAČIMB (LAHKO TUDI SAMO CIMET, KLINČKE, VANILJO, INGVER)

1 ŽLIČKO SODE BIKARBONE

50 G SESEKLJANIH MANDLJEV ALI

MANDLJEVIH LISTIČEV



PRIPRAVA

1. V ENI POSODI ZMEŠAMO MOKO, SODO BIKARBONO IN ZAČIMBE.
2. V DRUGI PA Z METLICO ZMEŠAMO JAJCE, MLEKO, OLJE IN SLADKOR.
3. PRVO MEŠANICO PRIMEŠAMO DRUGI IN NAPOLNIMO POSODICE ZA MAFINE. PO VRHU POSUJEMO ŠČEPEC CIMETA IN PO ŽELJI ŠE BOŽIČNE SLADKORNE OKRASKE.
4. PEČEMO NA 170°C PRIBLIŽNO 12 – 15 MINUT, OZIROMA DOKLER SE LEPO ZLATO RJAVO NE ZAPEČEJO.