

Firenzei aprósütemény

Biscotto alla fiorentina

Hozzávalók (kb. 35 darab):

Firenzei tésztához:	12,5 dkg vaj
	12,5 dkg cukor
	6 cl tejszín
	4 dkg méz
	18 g kandírozott citromhéj nagyon finomra aprítva
	18 g kandírozott narancshéj nagyon finomra aprítva
	7,5 dkg mandulaforgács (vékony lemezekre vágott mandula)
	7,5 dkg mandulapálca (hosszúkasra vágott mandula)
Mézestésztához:	25 dkg méz
	8 dkg cukor
	7,5 cl víz
	45 dkg liszt
	7,5 g fűszerkeverék
	8 g szalikáli
	8 dkg szódabikarbóna
Bevonathoz:	15 dkg csokoládé

A firenzei tészta hozzávalóit a mandula kivételével felfőzzük; a mandulát akkor tesszük bele, amikor a massa elválik az edény falától. A masszát sütőpapírral bélelt tepsibe kenve előmelegített sütőben 160 fokon (légkeveréses sütő esetén 150 fokon) kb. 10 percig sütjük. A sütőből kivéve 2-3 cm átmérőjű köröket szúrunk ki belőle.

A mézestésztához a mézet, a cukrot és a vizet felfőzzük, majd kihűtjük. A lisztet és a fűszerkeveréket beledolgozzuk. A szalikálit és a szódabikarbónát külön-külön kevés vízben feloldjuk és beledagasztjuk. A tésztát 4 mm vastagra nyújtjuk és 5 cm átmérőjű köröket szúrunk ki belőle, amiket előmelegített sütőben 180 fokon (légkeveréses sütőben 160 fokon) kb. 8 percig sütünk.

Kiszedjük, a kis firenzei köröket rárakjuk és még 8 percig sütjük. A lapon hagyjuk kihűlni, majd a vízfürdőben megolvasztott csokoládéba mártjuk a az alsó felét.

Jól záródó dobozban 8 hétig eltartható.

Svéd fűszeres sütemény

Sirupsnipper

Hozzávalók (kb. 20-30 darab):

Tésztához:	3 evőkanál barnacukor
	5 dkg vaj
	1 tojás
	12,5 dkg cukor
	20 dkg liszt
	¼ teáskanál őrölt szegfűszeg
	½ teáskanál őrölt gyömbér

½ teáskanál őrölt fahéj
1 teáskanál sütőpor
½ citrom reszelt héja és leve
Díszítéshez:
1 tojásfehérje
10 dkg porcukor
1 evőkanál citromlé

A barnacukrot és a vajat egy fazékban 2-3 perc alatt felforrósítjuk, majd kihűtjük. A tojást a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a vajas cukorhoz. A lisztet, a fűszereket és a sütőport elkeverjük és ezt is hozzáadjuk. Beletesszük a citromot is és rugalmas tésztává dolgozzuk, majd éjszakára a hűtőbe tesszük pihenni.

Reggel átgyúrjuk és 1 cm vastagra nyújtjuk. Karácsonyi formákat szúrunk ki belőle és sütőpapírral bélelt sütőlapon előmelegített sütőben 180 fokon (légveréses sütőben 160 fokon) 5 percig sütjük. Még melegen lyukakat fúrunk rá. Aztán rácson hagyjuk kihűlni.

Cukormázzal díszítjük.

Jól záródó dobozban 2-3 hétig eltartható. (Eredetileg szalaggal függesztették a fára dísznek és csak Szent Knud napján, január 13-án ették meg.)

Finn Mikulás-sütemény

Jouluparkakut

Hozzávalók (150 darab):

Tésztához: 2 dl cukorrépaszirup
 17 dkg lágy vaj
 2 tojás
 35 dkg cukor
 2 dl tejszín
 2 teáskanál őrölt fahéj
 2 teáskanál őrölt kardamom
 2 teáskanál őrölt gyömbér
 1 teáskanál őrölt szegfűszeg
 2 teáskanál sütőpor
 60 dkg liszt
Mázhoz: 1 tojásfehérje
 20 dkg porcukor
 Cukrászfesték

A szirupot és a vajat egy fazékban 2-3 perc alatt felforrósítjuk, majd kihűtjük. A többi hozzávalót is hozzáadjuk és robotgéppel rugalmas tésztává dolgozzuk, majd 15 percig pihenni hagyjuk. Lisztezett munkafelületen fél cm vastagra nyújtjuk. Karácsonyi formákat szúrunk ki belőle és sütőpapírral bélelt sütőlapon előmelegített sütőben 180 fokon (légveréses sütőben 160 fokon) kb. 15 percig sütjük. Cukormázzal díszítjük.

Fagyasztva 2-3 hónapig eltartható. (A fagyott süteményt tálalás előtt 15 percre előmelegített sütőbe tesszük.)

Amerikai kukoricapehely-csók

Cornflakes crossies

Hozzávalók (50 darab):

25 dkg étcsokoládé

25 dkg tejszokoládé

25 dkg kókuszszír

25 dkg kukoricapehely

1 zacskó vaníliás cukor vagy annak megfelelő vaníliaeszencia

A csokoládékat apróra törve a kókuszszírral együtt vízfürdőben felolvasztjuk. Hozzákeverjük a vaníliát és hagyjuk kihűlni.

A kukoricapehelyet óvatosan belekeverjük a kihűlt masszába, majd 2 teáskanál segítségével kis halmokat rakunk a sütőpapírral bélelt sütőlemezre. Hideg helyen hagyjuk megdermedni, majd pergamenpapír között, jól záródó dobozban tároljuk fogyasztásig.

Mexikói diós aprósütemény

Hozzávalók:

20 dkg vaj

10 dkg porcukor

1 csipet só

1 zacskó vaníliás cukor vagy annak megfelelő vaníliaeszencia

20 dkg liszt

20 dkg darált dió

A hozzávalókat a fenti sorrendben hozzáadva összeállítjuk a tésztát, majd 1 napra hűtőbe tesszük. Másnap 3 cm-es golyókat gyúrunk belőle, sütőlapra rakjuk és lisztes pohár aljával vagy a tenyerünkkel lelapítjuk. Előmelegített sütőben 10-15 percig sütjük, utána porcukorral megszórjuk.

Jól záródó dobozban sokáig eláll.

Édes-fűszeres magvak

Hozzávalók:

1 csésze cukor

1 teáskanál só

1 teáskanál őrölt kömény

1 teáskanál őrölt fahéj

1 teáskanál durvára őrölt feketebors

½ teáskanál cayenne bors

1 nagy tojás fehérjéje

6 csésze mag – dió, mogyoró, mandula, kesudió stb.

A sütit előmelegítjük 160 fokra, a tepsit vagy sütőlapot – ha szükséges – zsiradékkal kikenjük.

Egy tálban összekeverjük a cukrot, a sót és a fűszereket. Egy nagy tálban a fehérjét kemény habbá verjük. A magvakat belekeverjük a tojáshabba, hozzáadjuk a cukros keveréket és addig rázzuk, amíg a magvakat bevonja a cukor.

Egyenletesen elosztjuk a masszát kupacokra, korongokra, majd 25-27 percig sütjük, amíg aranybarna lesz úgy, hogy közben kétszer megrázzuk. A kész magvakat lapáttal sütőpapírral tesszük és kihűtjük.

Jól záródó dobozban 1 hónapig eltartható.

Cukrozott zselécukrok

Hozzávalók (kb. 80 darab):

- Valamennyi ízhez: 2 nagyobb Granny Smith alma negyedelve, kimagozva
2 körte negyedelve, kimagozva
2/3 csésze fehérbor (pl. chardonnay)
½ csésze kristálycukor
1 teáskanál pektinpor
1 csésze porcukor
- Fűszeres zseléhez: 1 ½ csésze kristálycukor
½ csésze citromlé
1 teáskanál fahéj
¼ teáskanál szegfűszeg
¼ teáskanál szerecsendió
- Málnás zseléhez: 1 csésze kristálycukor
¾ csésze magnésküli málnadzsem
¼ csésze citromlé
- Citromos zseléhez: 1 citrom héja és leszűrt leve
2 teáskanál friss gyömbér (felaprítva)
1 ½ csésze kristálycukor
1 ½ csésze citromlé

A gyümölcsöket a borral közepes tűzön felforraljuk, majd összeturmixoljuk.

A ½ csésze kristálycukrot és a pektint összekeverjük és felhasználásig félretesszük.

A többi hozzávalót a gyümölcspüréhez adjuk.

A citromos és a fűszeres zseléhez 15 percig közepes tűzön összefőzzük a masszát.

Az ízesített gyümölcspürébe belekeverjük a pektines cukrot és habverővel addig keverjük közepes tűzön, amíg a cukor feloldódik (kb. 2 perc), majd felforraljuk.

Ha van zseléforma, abba töltjük, ha nincs egy kiszírozott lapra vagy tepsibe töltjük és majd a későbbiekben vágjuk kockákra vagy más formákra. 24 órán keresztül hagyjuk száradni (letakarni nem kell).

Ha nincs formánk, a zselétömböt cukrozott sütőpapírra borítjuk és feldaraboljuk, majd minden oldalát becukrozzuk. Formák esetén kifordítjuk és becukrozzuk a zseléformákat. A zselécukrok papír-kapszlikba téve, műanyag dobozban a hűtőben 3 hétig, különben 1 hétig tarthatók el. Cukor helyett csokoládéval bevonva szaloncukor készíthető ugyanígy.