

Žebnická kuchařka

3. díl



6. března 2010

Díky moc našim hasičům za jejich toleranci
k našim nápadům 😊





Všechny 3 díly Žebnické kuchařky najdete na
www.zebnice.cz

Stejně tak i fotky ze všech tří ročníků jarního posezení – v namnožených kopiích toho moc vidět není 😊.

Ke zhlédnutí budou i fotky z dalších akcí –
lampionový průvod a výstava perníčků (2009,
2010), rozsvícení stromečku, dětský karneval, a
další.



TŘENÉ SUŠENKY

Lenka Tauchenová

Na těsto:

250 g másla

250 g cukru moučky

2 vejce

Špetka soli

1 lžička mleté skořice

300 g hladké mouky

100 g škrobové moučky /nebo vanilkového pudinkového prášku/

150 g lískových oříšků

Na dohotovení – 100 g mléčné čokoládové polevy

Postup:

- Změklé máslo utřít s cukrem.
- Za stálého tření přidat celá vejce, sůl a skořici.
- Nakonec vmíchat škrobovou moučku a nastrohané oříšky.

Na plech vyložený pečícím papírem ihned nastříkejte sáčkem s řezanou trubičkou tvary dle vlastní fantazie – kolečka, oválky, srdíčka. Těsto lze zpracovat i strojkem na cukroví.

Cukroví peče v předehřáté troubě při 180°C asi 15 minut. Po upečení nechte krátce vychladnout na plechu, pak jednotlivé kousky přendejte na kovovou mřížku a nechte vychladnout úplně.

Sušenky z poloviny máčejte rozehřáté čokoládové polevě.



BRAMBORY

Jaroslava Sebránková

1 máslo /nebo umělý tuk/
2 vejce
trochu cukru

} společně utřít

1 dortové oplatky

Do utřené hmoty přidáme rozdrobené dortové oplatky, 3 štamprdle rumu, ořechy, rozinky, trochu kakaa.

Z těstíčka uděláme kuličky a namočíme do čokolády.



SÝROVÁ ROLÁDA

Petra Kepková

300g tvrdého sýra - plátky

2 tavené sýry

3 vejce uvařená natvrdo

2 kyselé okurky

200 g salámu

125 g másla

1 cibule

kapie

hořčice

sůl

Na plech s pečícím papírem rozložíme plátkový sýr, necháme roztát v troubě a válečkem rozválíme.

Pak poklademe salámem.

Z másla, tavených sýrů, vajec, okurek, cibule, kapie, hořčice a soli umícháme pomazánku, kterou na plát sýra se salámem, srolujeme v roládu a dáme ztuhnout do lednice. Pak krájíme.



ŠŤAVNATÝ JABLEČNÍK

Petra Kepková

3 vejce

180 g moučkového cukru

80 g másla

1 dcl smetany ke šlehání

220 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

špetka soli

500 g jablek

4 lžičky krystalového cukru

2 lžíce citronové šťávy

2 lžíce škrobové moučky

½ lžičky mleté skořice

ušlehaná šlehačka

Vejce s moučkovým cukrem vyšleháme. Za stálého míchání přidáváme rozpuštěné máslo a šlehačku. Mouku promícháme s práškem do pečiva + solí a po lžících vmícháme do pěny. Těsto vlijeme na pečicí papír a pečeme 20 minut.

Oloupaná jablka nahrubo nastrouháme, přidáme cukr, citronovou šťávu a krátce dusíme. V trošce vody rozmícháme škrobovou moučku, vlijeme na jablka a krátce povaříme. Ochutíme mletou skořicí a vlijeme na teplý koláč, dopečeme 10 minut.

Krájíme na kostky a zdobíme šlehačkou.



LINECKÉ KOLÁČKY

Jana Rudolecká

160 g moučkového cukru

500 g hladké mouky

320 g másla

1 vejce

2 žloutky

citronová kůra

1 vanilkový cukr

Vše zpracujeme v těsto, vykrajujeme a po upečení slepujeme a zdobíme.



KOKOSKY

Jana Rudolecká

2 bílky, 120 g moučkového cukru

60 g kokosu

30 g strouhanky

Z bílků ušleháme sníh, přidáme cukr, nad parou šleháme do zhoustnutí.

Přidáme kokos a strouhanku.

Pečeme v mírně teplé troubě.

(bez fotky)

ROHLÍČKY SLEPOVANÉ

Dana Chlupová

600 g polohrubé mouky

250 g tuku

150 g cukru

2 vejce

1 prášek do pečiva

½ lžičky skořice

Krém:

½ litru mléka

1 vanilkový puding

10 kostek cukru

Vychladlý puding ušleháme s 250 g změkklého tuku.

Šlehačkový krém:

1 šlehačka – ohřát k bodu varu – nechat vychladnout.

Utřít celé máslo s cukrem a postupně zašlehat vychladlou šlehačku.



VOSÍ HNÍZDA

Růžena Kepková

100 g másla
100 g cukru moučka
150 g nastrohaných dětských piškotů
1 lžíce kakaa
2 lžíce mletých ořechů
1 – 2 lžíce mléka

Vše spojíme v těsto a tvoříme hnízda, pak polijeme čokoládou.



KÁVOVÉ LINECKÉ

Anna Kočová

Těsto:

400 g hladké mouky

250 g tuku

170 g cukru moučka

2 žloutky

2 lžičky zrnkové kávy

Vše smícháme dohromady, vykrájíme různé tvary a upečeme.

Náplň:

½ hrnku mléka

4 – 5 lžic hrubé mouky

} svařit

1 máslo /Hera/

150 g moučkového cukru

} utřít

Do utřeného másla s cukrem postupně vmícháme vychladlou jíšku a kávu.

Ozdobíme bílou a tmavou polevou.



LINECKÉ TĚSTO

Radka Soukupová

480 g hladké mouky
280 g másla
200 g moučkového cukru
4 žloutky
Citronová kůra
Citronová šťáva
½ prášku do pečiva

Nechat ½ hodiny odležet v lednici.

Vykrajujeme kolečka /nebo jiné tvary/.



NANUKOVÉ ŘEZY

Katka Šimlová

Těsto:

4 žloutky
300 g cukru
7 lžic silné kávy
100 g oříšků
200 g hrubé mouky
1 prášek do pečiva
z bílků sníh

} utřít

Náplň:

½ litru mléka a 3 lžíce hladké mouky svaříme v kaši - vychladíme
200 g cukru
250 g másla
1 žloutek a vanilkový cukr
- nakonec přidáme chladnou kaši

} utřeme

Poleva:

100 g čokolády na vaření
100 g 100% tuku

Těsto upečeme, necháme vychladnout, poté natřeme krém a nakonec polevu. Dáme vychladit do lednice a podáváme.



ČOKOLÁDOVÉ ČTVEREČKY

Dana Kepková

6 žloutků
200 g cukru
200 g polohrubé mouky
3 lžíce kakaa
100 g rozpuštěného másla
6 ušlehaných bílků

Poleva:

200 g moučkového cukru
1 lžíce rumu
Voda

Upečeme, namažeme polevou, dáme ořech.



ROHLÍČKY Z LISTOVÉHO TĚSTA

Dana Kepková

1 listové těsto

šunka

plátky tvrdého sýra

sezamová semínka, žloutek na potřeni

Na čtvereček těsta dáme šunku a sýr, okraje potřeme žloutkem a zatočíme do rohlíčku.

Rohlíčky potřeme žloutkem, posypeme semínky.

Pečeme asi 15 minut.



KOŠÍČKY

Dáša Švejková

Těsto:

200 g hladké mouky

100 g másla

40 g cukru

2 žloutky

Náplň:

50 g moučkového cukru

100 g mletých oříšků

100 g mletých piškotů

100 – 120 g másla

2 lžíce rumu

2 lžíce vařené kávy

Těstem plníme formičky na košíčky, upečeme, plníme náplní.

Máčíme v čokoládě, navrch dáme ořech nebo barevné sypání.



KAKAOVNÍK

Romana Grossová

300 g polohrubé mouky
250 g moučkového cukru
40 g kakaa
1 prášek do pečiva

} smíchat za sucha

100 g másla - rozpuštěné
¼ litru mléka
2 vejce
3 lžíce oleje

} smíchat a nalít do suché směsi

Smícháme vše dohromady a pečeme ve vyhřáté troubě do propečení.

Vychladlou buchtu polijeme čokoládovou polevou a můžeme ozdobit posypáním kokosem.



JABLKOVÝ DORT

Petra Grossová

600 g jablek očištěných, nastrouhaných

100 g cukru

¼ litru vody



necháme jablka
rozvařit

Pak přidáme ¼ litru vody + 2 vanilkové pudingové prášky a vaříme do zhoustnutí.

Do dortové formy naskládáme piškoty, navrstvíme jablkovou hmotu, další vrstvu piškotů a opět jablka. Přikryjeme alobalem, zatížíme hrncem plným vody.

Necháme v lednici do druhého dne ztuhnout.

Ozdobíme našlehanou šlehačkou.



ŘEZY RAFAELO

Karolína Jurčíková

2 vejce
1 hrnek krystalu
1 vanilkový cukr

} utřít

Přidat:

2 hrnky hladké mouky
1 hrnek vlažného mléka
1 prášek do pečiva

Zamíchat, nalít na vymaštěný plech a posypat promíchanou směsí:

1 hrnek kokosu (může být i víc, jak kdo má rád kokos)
1/4 hrnku moučkového cukru
2 vanilkové cukry

Dáme péct do trouby na 180-190 °C.

Hned jak řezy vyndáme z trouby, nalijeme na ně 2 krabičky šlehačky, postříkáme čokoládou a necháme nejméně 8 hodin odpočívat.



VOSÍ HNÍZDA

Jana Rudolecká

Těsto:

1 Koka sušenky (rozválet) nebo piškoty

6 dkg másla

1 lžíce kakaa (na piškoty více)

1 žloutek

½ dcl rumu

Náplň:

2 žloutky

100 g cukru

200 g másla

4 lžíce rumu

- Nebo můžeme plnit vaječným koňakem zahuštěným piškoty.

Z těsta vytvoříme kuličky, obalíme v moučkovém cukru, namačkáme do formičky na vosí hnízda, do důlku naplníme krém a dáme do ledničky.

Po vyndání z ledničky polijeme čokoládou.



KOKOSKY

Pavla Grossová

Na 1 bílek dáme 5 dkg cukru a 4 dkg kokosu

Z bílků ušleháme tuhý sníh a do něj zašleháme cukr.

Postavíme do horké vody a dále šleháme, dokud nebude těsto teplé. Poté opatrně vmícháme kokosovou moučku.

Lžičkou tvoříme malé kopečky, které v mírné troubě usušíme.

Podle počtu a velikosti kokosek upečeme kolečka z lineckého těsta.

Např. 30 dkg hladké mouky, 12 dkg másla, 6 dkg cukru, 2 žloutky, citronová kůra

Na linecká kolečka nastříkáme máslový krém, doprostřed dáme rybízovou marmeládu, přilepíme kokosku a boky máčíme v čokoládové polevě.

Krém:

200 g másla, 100 g mletého cukru, 50 g kakaa

Kokosky jsou v podstatě ze zbylých bílků od pečení jiného vánočního cukroví, stejně tak čokoládový krém.



VÍDEŇSKÉ DORTÍČKY

- recept z internetu – líbil se mi 😊

Těsto:

200 g polohrubé mouky
70 g mletých jader lískových oříšků
70 g moučkového cukru
140 másla nebo rostlinného tuku
trochu citronové šťávy
špetka mleté skořice
špetka kypřicího prášku do pečiva

Krém:

1 vanilkový pudink
2 lžíce moučkového cukru
1 vanilkový cukr
70 g másla.

Ze všech surovin zpracujeme těsto, necháme půl hodiny odpočinout. Vytváříme plát 3 mm silný, vykrajujeme kolečka a při teplotě 180 °C upečeme dorůžova.

Spojíme 2 kolečka džemem a třetí kolečko krémem.

Krém:

Z mléka a pudinkového prášku uvaříme pudink. Máslo s cukrem vymícháme do pěny, přidáme pudink a vymícháme hladký krém. Slepená kolečka potřeme čokoládovou polevou a zdobíme polovinou mandle.

(zdroj - Praktická žena - Vánoce)

