

Vánoční recepty z Broumovska - Broumovsko

Napsal uživatel Eva Novotná
Pondělí, 22 Listopad 2010 00:00



Vypravili jsme se na návštěvu za členkami Českého svazu žen v Broumově, které prozradily některé recepty na vánoční cukroví, které připravují na štedrovečerní tabuli.

Linecké kytičky plněné marmeládou

300 g hladké mouky

Vánoční recepty z Broumovska - Broumovsko

Napsal uživatel Eva Novotná
Pondělí, 22 Listopad 2010 00:00

200 g másla

100 g moučkového cukru

1 vejce

1 sáček vanilínového cukru

1 lžička strouhané citrónové kůry

150 g marmelády (jahodové nebo rybízové)

moučkový cukr na posypání

V míse rozmícháme změkklé máslo s cukrem a citrónovou kůrou na hladký krém. Přimícháme vejce a na závěr do hladké hmoty přidáme prosátou mouku. Vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do mikrotenového sáčku a asi 30 minut necháme odpočívat v chladničce. Poté těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát, ze kterého vykrajujeme formičkou kytičky a rozložíme je na plech vyložený pečícím papírem. U poloviny kytiček ještě vypíchneme kulatým vykrajovátkem střed, vše vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a upečeme do světle zlatavé barvy. Upečené kytičky necháme vychladnout, pak plné kytičky potřeme marmeládou a zakryjeme je vykrojenými kousky, které jsme předtím pocukrovali, aby marmeláda vynikla.

Myslivecké knoflíky

těsto: 350 g hladké mouky

Vánoční recepty z Broumovska - Broumovsko

Napsal uživatel Eva Novotná
Pondělí, 22 Listopad 2010 00:00

50 g moučkového cukru

180 g másla

3 žloutky

1 - 2 lžíce mléka

sněhová hmota: 3 bílky

240 g pískového cukru

200 g mletých ořechů, poloviny jader na zdobení

Ze surovin na těsto vypracujeme hladkou hmotu a necháme uležet v chladnu. Poté vyválíme na plát a vykrajujeme kolečka, která poskládáme na plech vyložený pečícím papírem. Z bílků ušleháme tuhý sníh, postupně přidáme cukr a šleháme ve vodní lázni (nesmí se vařit). Nakonec postupně přisypáváme mleté ořechy. Na vykrojená kolečka na plechu uděláme kopeček sněhové hmoty a navrch dáme půlku ořechu. Upečeme v mírně vyhřáté troubě.

Ořechy

260 g hladké mouky

Vánoční recepty z Broumovska - Broumovsko

Napsal uživatel Eva Novotná
Pondělí, 22 Listopad 2010 00:00

150 g másla

100 g moučkového cukru

100 g mletých vlašských ořechů

2 žloutky

špetka strouhané citrónové kůry

tuk na vymazání formiček

oříškovo - čokoládová pomazánka Nutella na slepení

moučkový cukr na posypání

Z hladké mouky, změkklého másla, moučkového cukru, mletých ořechů, žloutků a citrónové kůry vypracujeme hladké těsto. Zabalíme ho do mikroténové fólie a necháme odpočinout v chladu. Pak malými kousky těsta plníme vymazané formičky na ořechy, rozložíme na plech a v troubě vyhřáté na 170 °C upečeme dozlatova. Upečené ořechy vyklepneme z formiček, necháme je vychladnout a pak vždy dvě půlky ořechů slepíme k sobě oříškovo - čokoládovou pomazánkou. Na závěr slepené ořechy posypeme moučkovým cukrem.

Foto Wikimedia Commons Rémi Diligent