



Peci, ustvarjaj, uživaj

BOŽIČNI
RECEPTI



Ingverjevi poljubčki

⌚ 15-30 Min



Medenjaki v preobleki! Brez teh piškotov ni pravega božiča. Prepletanje medenjakov, okusne čokolade in hrustljavih oreščkov je kombinacija, ki se ji ni mogoče upreti. Najboljša stvar pa je, da je priprava povsem enostavna.

Sestavine

Za testo

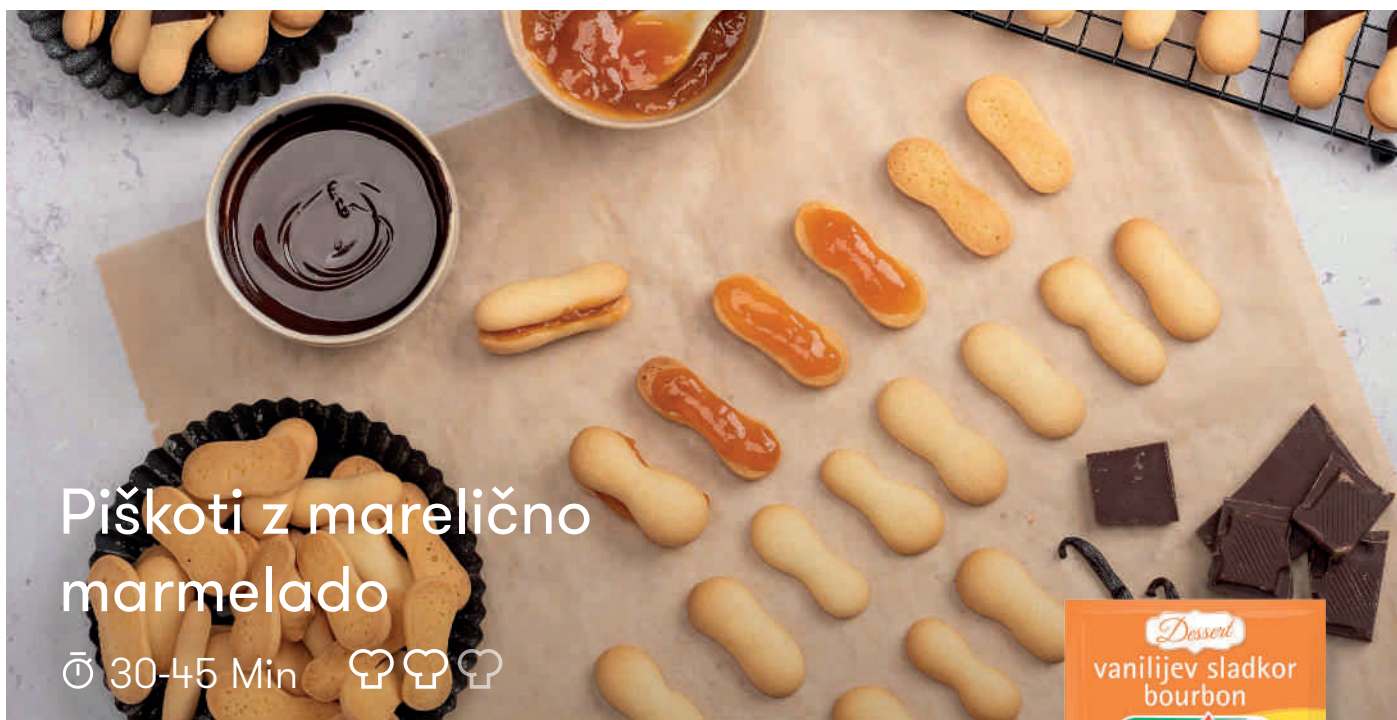
90 g	Beljakov (pribl. 3)
150 g	Sladkorja
200 g	Zmletih medenjakov
100 g	Nasekljanih mandljev
5 g	Kotányi začimbne mešanice za medenjake
1 ščepec	Sol

Za nadev

200 g	Celih lešnikov
200 g	Čokoladnega preliva

Priprava

1. Beljake stepite s sladkorjem in soljo v trd sneg.
2. Previdno vmešajte sesekljane mandlje, drobtine iz medenjakov in začimbno mešanico za medenjake Kotányi.
3. Dresirno vrečko s perforiranim nastavkom napolnite z zmesjo in na pekač, obložen s papirjem za peko, nabrizgajte kroge. V sredino vsakega kroga dajte cel lešnik.
4. Pecite pribl. 15 minut v predhodno segreti pečici na 140 °C.
5. Polovico ingverjevega poljubčka pomočite v čokoladni oblivi in položite na rešetko, da se oblivi strdi.



Piškotki z marelično marmelado

⌚ 30-45 Min   



Klasika na pladnju s piškoti: piškoti z marelično marmelado so tipični božični piškoti. Njihova vanilijeva aroma se čudovito ujema z različnimi marmeladami. Prav tako so zelo primerni za dekoriranje s čokolado ali oblivi.

Sestavine

Za testo

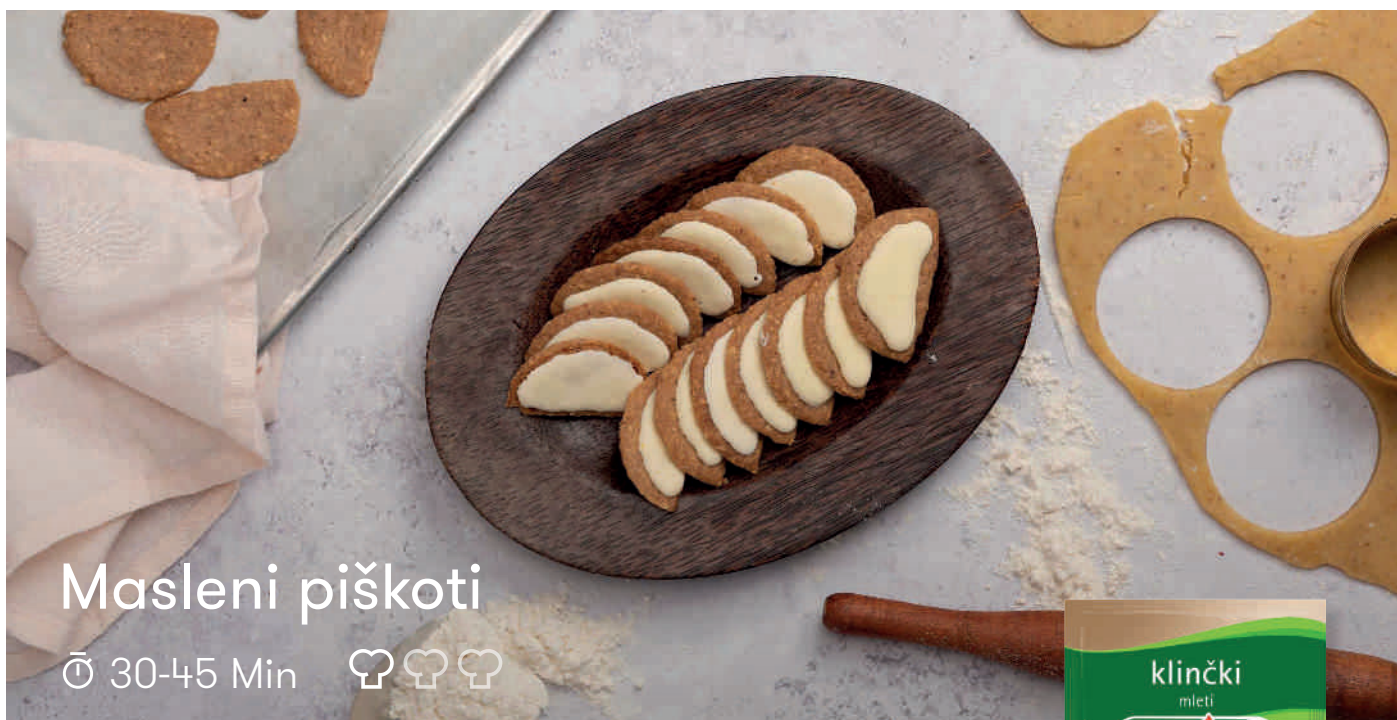
200 g	Rumenjakov (pribl. 10)
140 g	Sladkorja v prahu
160 g	Pšenične moke
10 g	Kotányi bourbon vaniljevega sladkorja v prahu
1 ščepec	Soli

Za nadev


100 g	Marelične marmelade
100 g	Čokoladnega preliva

Priprava

1. Rumenjake, sladkor v prahu in vaniljev sladkor stepite v penasto zmes.
2. Vmešajte pšenično moko in mešajte, da testo postane gladko.
3. Dresirno vrečko s perforiranim nastavkom napolnite s testom in na pekač, obložen s papirjem za peko, nabrizgajte 2 cm dolge piškote.
4. Piškote pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju 7-8 minut na 180 °C.
5. En piškot premažite z marelično marmelado in ga zlepite z nenamazanim piškotom.
6. Sestavljene piškote pomočite v čokoladni oblivi in jih položite na rešetko, da se oblivi strdi.



Masleni piškoti

⌚ 30-45 Min 

Klasični božični piškoti za vsak okus – priljubljeni so zaradi nežnega okusa po klinčkih in cimetu. Prav tako so popolna izbira za okraševanje, npr. s čokolado ali oblivom.



Sestavine

Za testo

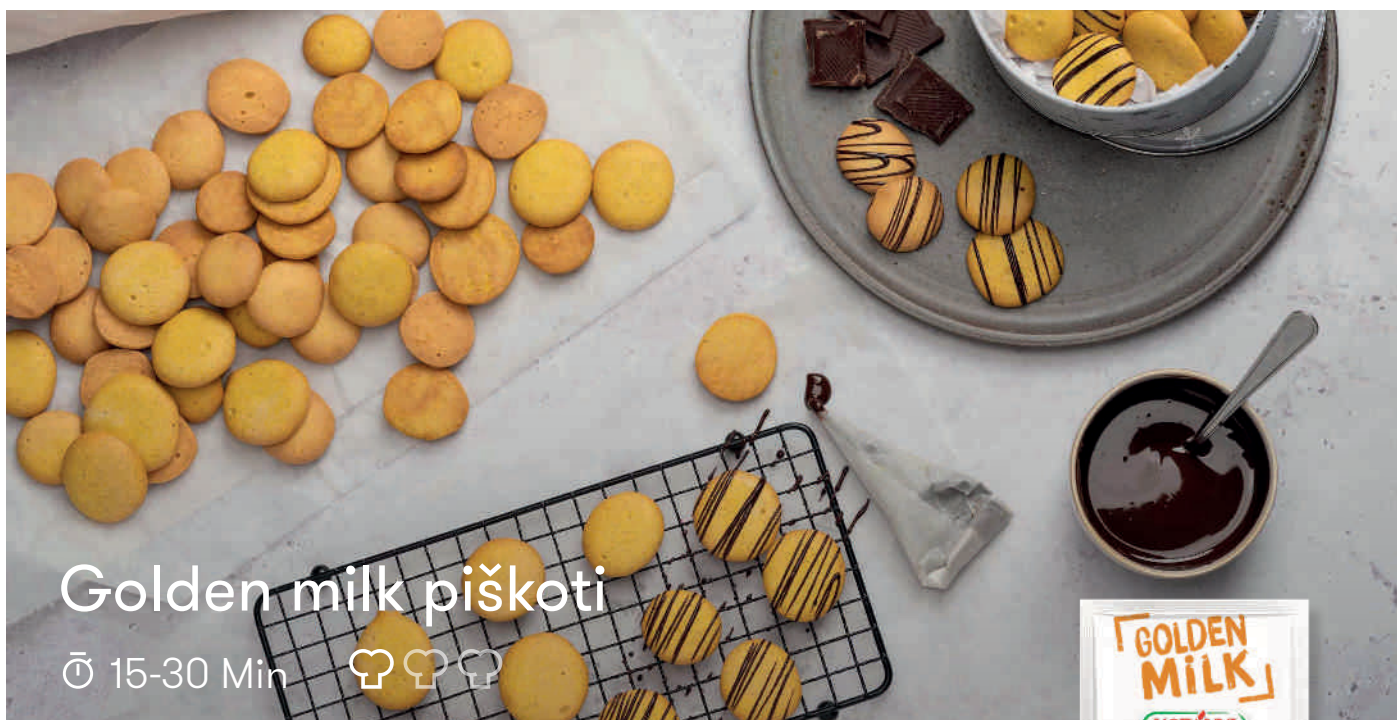
240 g	Masla
150 g	Sladkorja v prahu
130 g	Mletih lešnikov
250 g	Pirine moke
5 g	Kotányi mletih klinčkov
5 g	Kotányi mletega cimeta
1 ščepec	Soli

Za preliv

80 g	Rumenjakov (pribl. 4)
60 g	Vode
360 g	Sladkorja v prahu

Priprava

1. Maslo sobne temperature zmešajte s sladkorjem v prahu, lešniki, pirino moko, cimetom, mletimi klinčki in morsko soljo Kotányi, da dobite testo.
2. Testo hladite vsaj 1–2 uri.
3. Nato testo razvaljajte na debelino pribl. 3 mm in izrežite z okroglim modelčkom za piškote (premer pribl. 6 cm).
4. Kroge prepolvite in jih položite na pekač, obložen s peki papirjem, ter pecite v predhodno segreti pečici 7–8 minut na 180 °C.
5. Za preliv stepite jajčne rumenjake, vodo in sladkor v prahu v penasto zmes.
6. Ohlajene piškote premažite z prelivom in pustite, da se sušijo čez noč.



Golden milk piškoti

⌚ 15-30 Min



Ti piškoti imajo vse, kar potrebujejo! Videti so enostavno, vendar imajo zahvaljujoč začimbni mešanici Golden milk neverjetno aromatičen okus po kurkumi, cimetu in muškatanemu oreščku. Na koncu poskrbite za slasten videz zlatih mlečnih gumbov še z malo barve.

Sestavine



190 g	Rumenjakov (pribl. 10)
140 g	Sladkorja v prahu
160 g	Pšenične moke
20 g	Kotányi začimbne mešanice Golden milk
1 ščepec	Soli

Priprava

1. Rumenjake in sladkor v prahu stepite v penasto zmes.
2. Zmešajte moko in začimbno mešanico Golden Milk Kotányi.
3. Dresirno vrečko napolnite s testom za piškote in na pekač, obložen s papirjem za peko, s perforiranim nastavkom nabrizgajte pike (premera pribl. 1 cm).
4. Piškote pecite na srednji rešetki v predhodno segreti pečici 8 minut na 180 °C (ventilator).
5. Ko se ohladijo, jih lahko okrasite s čokolado ali slastnim oblivom.



Škofov kruh

⌚ 60-75 Min   



Ti piškoti s sušenim sadjem, lešniki in rozinami so prava poslastica za oči v vsaki posodi s piškoti! Pravzaprav gre za kolač, narezan na rezine. Škofov kruh obložite s slastnim marcipanom, da dobite božansko božično poslastico.

Sestavine

Za testo

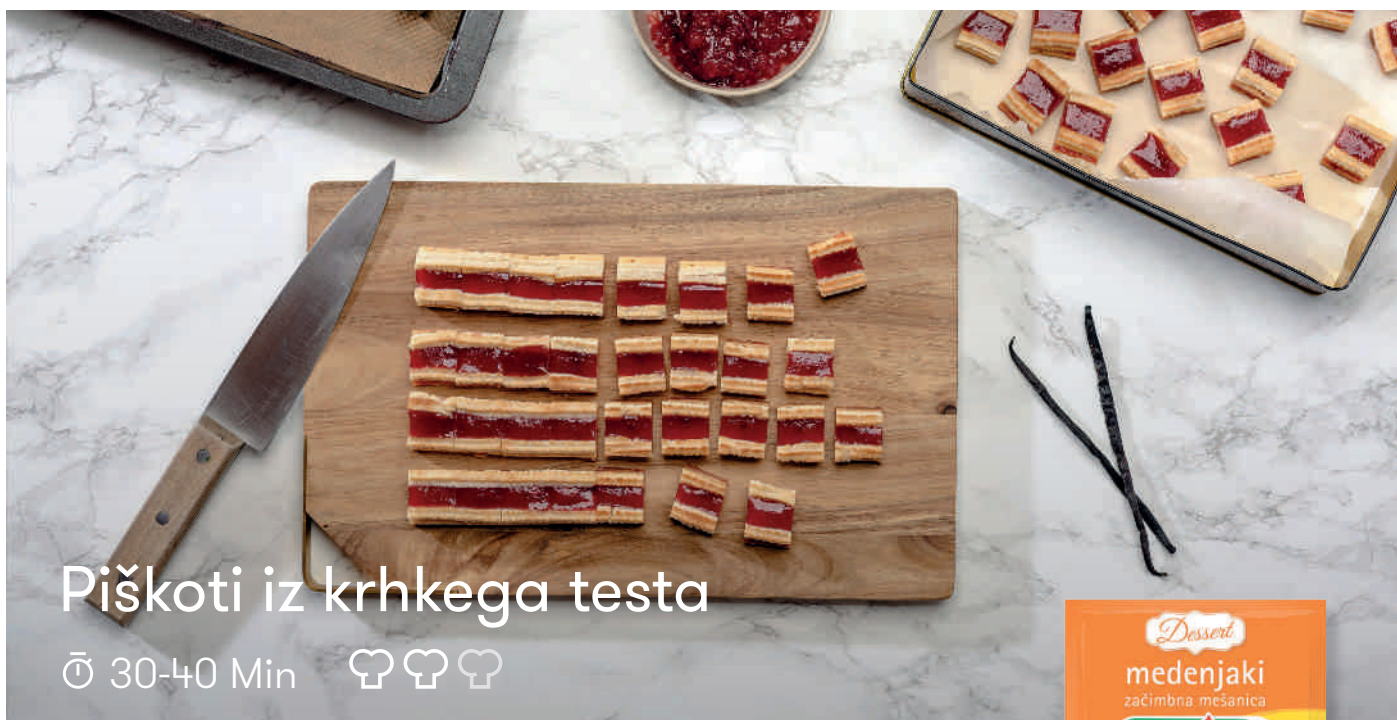
145 g	Masla
70 g	Sladkorja v prahu
70 g	Rumenjakov (pribl. 3)
145 g	Beljakov (pribl. 5)
85 g	Sladkorja
60 g	Kandiranih limoninih kock
60 g	Pomarančnih arancinov
80 g	Rozin
60 g	Mletih lešnikov
220 g	Pšenične moke
2 g	Kotányi bourbon vaniljevega sladkorja v prahu
1 ščepec	Soli

Za nadev

2 žlici	Malinove marmelade
500 g	Zelenega marcipana za modeliranje

Priprava

1. Maslo, sladkor v prahu in burbonski vaniljev sladkor Kotányi zmešajte v penasto zmes.
2. V zmes masla postopoma dodajte rumenjake. Maslo in jajčni rumenjaki morajo biti sobne temperature.
3. Nato beljake s sladkorjem stepite v trd sneg.
4. Limonine kocke, arancine, rozine, naribane lešnike in pšenično moko vmešajte v zmes rumenjaka in masla.
5. Na koncu nežno vmešajte beljake.
6. Zmes vlijte v namaščen pravokotni pekač (20 × 30 cm) in jo enakomerno razporedite.
7. Pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju približno 60 minut na 180 °C.
8. Nato škofov kruh narežite na rezine (5 × 5 cm).
9. Marcipan razvaljajte (3 mm debelo) in ga premažite s tanko plastjo malinove marmelade.
10. V zadnjem koraku položite škofov kruh na marcipan, ovijte in narežite na približno 1 cm tanke rezine.



Piškoti iz krhkega testa

⌚ 30-40 Min



Naši piškoti iz krhkega testa so prava senzacija na pladnju, ne samo zaradi svoje barvitosti, temveč tudi zaradi eksplozije okusov. Sadna ribezova marmelada med rahlimi trakovi marcipana na krhkem testu. Za nežen okus piškotov poskrbi naša začimbna mešanica za medenjake.

Sestavine

Za testo

200 g	Gladke pšenične moke
150 g	Masla
70 g	Sladkorja v prahu
1	Jajčni rumenjak
2 g	Soli
10 g	Kotányi začimbne mešanica za medenjake

Za nadev

150 g	Marcipana
20 g	Sladkorja v prahu
20 g	Masla
1	Jajčni beljak
5 g	Kotányi začimbne mešanice za jabolčni zavitek

Za nadev

400 g	Ribezove marmelade
-------	--------------------

Priprava

1. Za testo zgnetite vse sestavine v gladko testo, postavite v hladilnik in pustite počivati 1 uro.
2. Nato testo na hitro pregnetite in razvaljajte v tanko plast. Narežite na 3 cm široke trakove in jih položite na papir za peko.
3. Pecite približno 10 minut pri vklopljenem ventilatorju na 180 °C (356 °F) do zlato rjave barve, nato pustite, da se ohladi.
4. Za nadev stopite maslo. Marcipan zmešajte s sladkorjem v prahu, začimbno mešanico za jabolčni zavitek, stopljenim maslom in beljakom v gladko zmes.
5. Nato z dresirno vrečko in zvezdastim nastavkom nabrizgajte nadev na krhko testo.
6. Pustite, da se eno uro suši na sobni temperaturi, nato pecite približno 4 minute pri vklopljenem ventilatorju na 220 °C do zlato rjave barve.
7. Ribezovo marmelado mešajte toliko časa, da postane gladka, nato jo z dresirno vrečko nabrizgajte med marcipan.
8. Na koncu narežite trakove na kose, dolge 3 cm.

Linški piškoti s poprovo pomarančno marmelado

⌚ 60-90 Min   

Krhki linški piškoti, kot bi jih pripravila babica, so tokrat obogateni s poprovo pomarančno marmelado. V kombinaciji z najbolj finim sladkorjem pristna burbonska vanilija testu za piškote podari božansko nežno in fino aromo. V slaščici blesti tudi pomarančna marmelada s poprovo ostrino.



Sestavine

Za krhko testo

300 g	Pšenične moke
200 g	Masla
95 g	Sladkorja v prahu
1	Jajce
5 g	Kotányi bourbon vaniljevega sladkorja v prahu

Za marmelado

100 g	Pomarančne marmelade
6 žlički	Pomarančnega soka
1 žlica	Naribane pomarančne lupine
2 žlički	Kotányi črnege mletega popra

Priprava

1. Priprava krhkega testa: Navaden sladkor v prahu, maslo, moko, jajce, vanilijev sladkor v prahu in pomarančno lupino obdelajte v gladko testo. Pokrijte s plastično folijo, postavite v hladilnik in pustite počivati eno uro.
2. Pečico segrejte na 180 °C.
3. Testo razvaljajte na debelino 3 milimetrov. Iz testa z modelčki izrežite piškote z luknjami in piškote brez lukenj. Slednji bodo gotovi slaščici služili kot spodnji del.
4. Priprava marmelade: V kozici združite pomarančno marmelado, pomarančni sok in naribano pomarančno lupino. Pustite, da počasi vre 5 minut, in po okusu začinite z mletim poprom.
5. Piškote pecite 10 minut, dokler niso zlato rjavi, nato pa pustite, da se ohladijo. Piškote z luknjami potresite s sladkorjem v prahu.
6. Po piškotih brez lukenj namažite marmelado, nato pa na njih pritisnite piškote z luknjami. Piškote hranite v nepredušni posodi.



Brizgani piškoti

⌚ 40-50 Min 



Slastni tradicionalni piškoti, ki so nepogrešljivi v adventnem času: brizgani piškoti. Kot bi mignil, boste pripravili te sladke piškote in jih z dresirno vrečko nabrizgali na papir za peko ter jih zlepili s sadno marelično marmelado in oblili s kuverturo s temno čokolado.

Sestavine

Za testo

250 g	Masla
100 g	Sladkorja v prahu
350 g	Gladke pšenične moke
1	Jajce
1 kos	Kotányi cele bourbonske vanilje
10 g	Kotányi limonine lupinice
1 ščepec	Soli

Za nadev

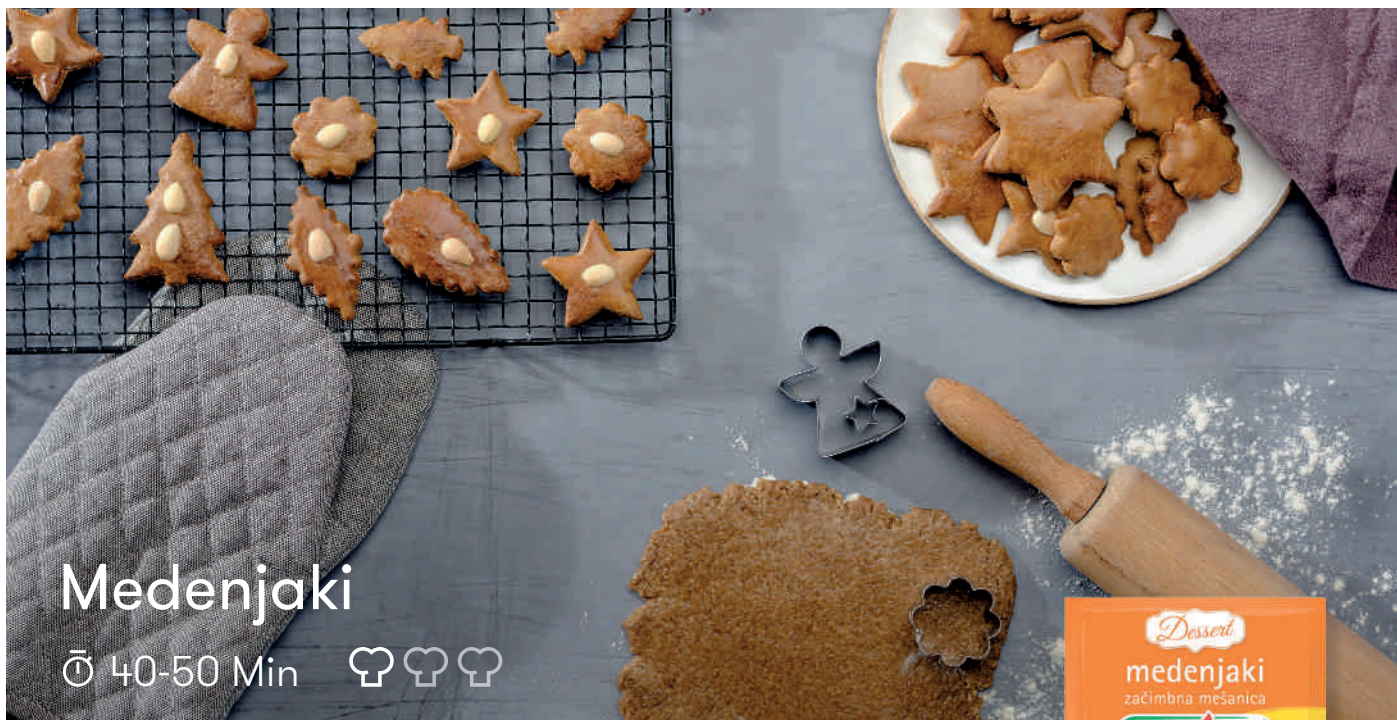
100 g	Marelične marmelade
-------	---------------------

Za preliv

200 g	Kuverture s temno čokolado
-------	----------------------------

Priprava

1. Za testo zmešajte maslo na sobni temperaturi, sladkor v prahu, semena vanilijevega stroka in limonino lupinico, da nastane puhasta zmes, nato postopoma vmešajte jajce.
2. Presejano moko vmešajte v zmes masla.
3. Nato na papir za peko z dresirno vrečko in zvezdastim nastavkom nabrizgajte piškote v obliki polmeseca ter pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju 10 minut na 180 °C, dokler ne postanejo zlato rjavi.
4. Pustite, da se polovičke piškotov ohladijo, nato polovičke med sabo združite z marelično marmelado.
5. Na koncu stopite 2/3 čokolade, preostalo 1/3 pa nalomite na majhne koščke in vmešajte v stopljeno zmes. Čokolado stepajte, dokler ne izginejo vse grudice. Konce piškotov pomočite v čokolado in položite na papir za peko, da se čokolada strdi.



Medenjaki

⌚ 40-50 Min   



Izjemen okus božiča: slastni medenjaki. Z okusi cimeta in koriandra v edinstveni začimbni mešanici Kotányi. Nepogrešljiva sestavina za vsakršno praznično peko piškotov.

Sestavine

500 g	Ržene moke
125 g	Sladkorja
125 g	Medu
3	Jajca
3 žličke	Sode bikarbone
2 žlici	Kotányi začimbne mešanice za medenjake
	Mleko

Priprava

1. Dodajte moko, sladkor, jedilno sodo in začimbno mešanico za medenjake.
2. Nato dodajte jajca in med.
3. Pokrijte s plastično folijo in pustite počivati pol ure.
4. Po delovni površini potresite moko in testo razvaljajte na debelino približno 1 cm.
5. Izrežite medenjake in jih položite na pekač, obložen s papirjem za peko, premažite jih z mlekom in pecite približno 7-8 minut na 175 °C.

NAMIG: Če medenjake nekaj dni pustite v nepredušno zaprti posodi, se bodo zmeččali.



Linške oči z makovimi semeni in marmelado

⌚ 90-120 Min 🍪🍪🍪



Vsak, ki jih poskusi, jih obožuje: to so linške oči. Ti piškoti iz pekarnе Landtmann s finim pecivom so polni makovih semen in ribezove marmelade ter tako okusni, da ni dovolj niti 1 kg testa!

Sestavine

Za krhko testo

300 g	Gladke moke
80 g	Mletih makovih semen
300 g	Masla
100 g	Sladkorja v prahu
1	Jajce
2 vreč.	Kotányi bourbon vaniljevega sladkorja v prahu
1 žlička	Kotányi mletega pimenta
1 ščepec	Soli

Za nadev

200 g	Ribezove marmelade
-------	--------------------

Za posip

40 g	Sladkorja v prahu
------	-------------------

Priprava

1. Vse sestavine zgnetite v gladko testo, postavite v hladilnik in pustite počivati 1 uro.
2. Testo na hitro pregnetite, razvaljajte na tanko in izrežite kroge.
3. Iz sredine polovice krogov izrežite srca in jih položite na pekač, obložen s papirjem za peko.
4. Pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju deset minut na 180 °C do zlato rjave barve.
5. Pustite, da se ohladijo, nato polovičke z izrezanim srcem posujte s sladkorjem v prahu.
6. Z ribezovo marmelado premažite druge polovičke in nanje položite polovičke, posute s sladkorjem.



Čokoladni piškoti

⌚ 90-120 Min   



Čokolada v svoji najzlahtnejši različici! Sočni piškoti s kremnim čokoladnim nadevom poskrbijo za slastno čokoladno veselje v prazničnem času.

Sestavine

Za testo

170 g	Masla
90 g	Sladkorja v prahu
20 g	Kakava v prahu
130 g	Gladke moke
2	Jajci
1 žlička	Kotányi BIO mletega ingverja
1 vreč.	Kotányi bourbon vaniljevega sladkorja v prahu
1 ščepec	Soli

Za nadev

250 g	Kuverture s temno čokolado
250 g	Smetane za stepanje

Za preliv

200 g	Kuverture s temno čokolado
-------	----------------------------

Priprava

1. Za testo zmešajte maslo s sladkorjem v prahu, kakavom v prahu, vanilijevim sladkorjem, ingverjem in soljo, da nastane puhasta zmes, nato postopoma vmešajte jajca.
2. Vmešajte moko ter z dresirno vrečko in nastavkom nabrizgajte zmes v majhne kroge na papir za peko.
3. Pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju deset minut na 180 °C.
4. Za nadev zavrite smetano za stepanje, odstavite kozico z ognja in vmešajte sesekljano čokolado, da se popolnoma stopi.
5. Postavite kremo v hladilnik za pol ure, da se ohladi, nato jo mešajte toliko časa, da nastane gladka zmes.
6. Ko se vsi piškoti ohladijo, z nadevom zlepite po dva piškota skupaj. Nato pustite, da se krema strdi.
7. V vodni kopeli stopite dve tretjini čokolade. Preostalo čokolado narežite na majhne koščke in jih vmešajte v toplo stopljeno čokolado, da nastane gladka zmes. Vsak piškot potopite v čokolado do polovice in pustite, da se čokolada strdi.

Vanilijevi rogljički z burbonsko vanilijo

⌚ 90-120 Min ♡♡♡



Avstrijska klasika: čudoviti krhki vanilijevi rogljički. Ta recept pekarnice Landtmann s finim pecivom je obogaten z našo pristno burbonsko vanilijo za še boljši okus.

Sestavine

Za krhko testo

150 g	Mletih mandljev
60 g	Sesekljanih lešnikov
270 g	Masla
2	Jajčna rumenjaka
300 g	Gladke moke
80 g	Sladkorja v prahu
2 vreč.	Kotányi bourbon vaniljevega sladkorja v prahu
1 ščepec	Soli

Za dekorativni sladkor

100 g	Sladkorja v prahu
1 kos	Kotányi bourbonske vanilje
1 vreč.	Kotányi bourbon vaniljevega sladkorja v prahu

Priprava

1. Mandlje, lešnike, moko, sladkor v prahu, vanilijev sladkor, sol, maslo na sobni temperaturi in oba jajčna rumenjaka zgnetite v gladko testo.
2. Testo oblikujte v zvitek, postavite v hladilnik in pustite počivati eno uro.
3. Nato zvitek testa narežite na enakomerne rezine, debele 1–2 cm, in jih oblikujte v rogljičke (v obliki polmesece).
4. Položite jih na pekač, obložen s papirjem za peko, in pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju deset minut na 180 °C, dokler niso zlato rjavi.
5. Medtem zmešajte sladkor v prahu, vanilijev sladkor in sredico vanilijevih strokov, da pripravite dekorativni sladkor.
6. Takoj ko so piškoti pečeni in so še topli, jih posujte z dekorativni sladkorjem.



Glazirane cimetove zvezdice

⌚ 90-120 Min ♡♡♡



Kot okraski na drevescu so tudi cimetove zvezdice nepogrešljiv del božiča. Po tem slastnem receptu pekarnice Landtmann s finim pecivom z Dunaja boste lahko v zelo kratkem času pripravili približno 80 slastnih cimetovih zvezdic.

Sestavine

Za testo

210 g	Kristalnega sladkorja
270 g	Mletih mandljev
50 g	Sladkorja v prahu
2	Jajčna beljaka
5 g	Kotányi mletega cimeta

Za glazuro

2	Jajčna beljaka
100 g	Sladkorja v prahu

Priprava

1. Za testo zmešajte vse sestavine in testo razvaljajte na debelino kuhalnice.
2. Jajčne beljake in sladkor v prahu stepite v trd sneg, premažite razvaljano tesno in pustite pol ure, da se posuši.
3. Izrežite zvezdice. Modelček pred uporabo potopite v vodo. Zvezdice položite na papir za peko in pustite, da se sušijo eno uro.
4. Pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju 15 minut na 80 °C ter pazite, da oblivi ostane bel in se ne obarva.



*Spice up
my life*

