Zserbó szaloncukor

Hozzávalók:

- 30 dkg őrölt dió
- 1 tábla olvasztott csokoládé
- kevés porcukor

Elkészítés: Az összetevőket összegyúrjuk, majd a masszát hűtőbe tesszük. Amikor megdermedt, kávéskanállal adagoljuk. Kis téglalap alakú szaloncukrokat formázunk belőle. Hidegen felolvasztott csokoládéba mártjuk. Újra hűtőbe tesszük, hogy megszilárduljon.

Csomagolás
A kockákra vágott szaloncukrot először fehér selyempapírba, majd színes sztaniolpapírba csomagoljuk. A két végét megcsavarjuk vagy cérnával rögzítjük.

Nemesradnóti tepertős pogácsa

Hozzávalók:

- 1 kg simaliszt
- 30 dkg zsír
- 30 dkg apró tepertő
- 2 kávéskanál só
- élesztő, cukor, langyos tej
- tojássárgája a kenéshez

Elkészítés: A simalisztet a sóval és a zsírral összedolgozzuk, majd hozzáadjuk a megéledt élesztőt és langyos tejjel összgyúrjuk. Pihentetjük 20 percig. A tésztát kinyújtjuk és a tepertőt elkenjük a tésztán. Összehajtogatjuk a tésztát és ujjnyi vastagságúra nyújtva kiszaggatjuk a pogácsákat. Minden pogácsának megsodorjuk a szélét, majd villával megbökjük háromszor. Végül a tetejét tojássárgájával megkenjük és megsütjük.

Fahéjas sütemény

Hozzávalók:

- 4 tojás sárgája
- 30 dkg porcukor
- 30 dkg grízes liszt
- 10 dkg olvasztott zsír
- 2,5 dl tejszín
- 1 evőkanál kakaó
- 1 evőkanál fahéj
- 8 dkg dió
- 1 csomag sütőpor
- 4 tojás felvert habja

Márványos cukormáz:

- 25 dkg porcukor
- 2–3 evőkanál víz vagy rum

Elkészítés: A tojássárgáját a porcukorral kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet, a zsírt, a tejfölt, a kakaót, a fahéjat, a diót és a sütőport. Végül beleforgatjuk a felvert tojáshabot. Megsütjük, majd a tetejére cukormáz kerül.

Rácsos linzer

Hozzávalók

- 50 dkg félgrízes liszt
- 20 dkg cukor
- 15 dkg margarin
- 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 tojás
- kevés reszelt citromhéj
- kevés tej (a tészta összeállításához)
- lekvár (ízlés szerint)
- 5 dkg cukros reszelt dió

Elkészítés: A lisztet és a margarint kézzel elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a cukrot, a sütőport, a vaníliás cukrot, a tojást, a reszelt citromhéjat és annyi tejet, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. A tészta nagyobb részét kinyújtjuk, és kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk. A tésztát megkenjük lekvárral, majd egyenletesen rászórjuk a cukros reszelt diót. A maradék tésztából vékony rudakat sodrunk, és rácsot formálva a sütemény tetejére helyezzük. Előmelegített sütőben 180 °C-on aranybarnára sütjük.

Vakaró

Hozzávalók:
1 kg sima liszt, 1 csomag sütőpor, 2 kávéskanál só, csipet élesztő, 3,5 dcl langyos víz
Elkészítés: Egy dagasztó tálban az összes hozzávalókat kidolgozzuk tésztának, majd pihentetjük 1/2 órát, utána cipókat formázunk belőle. Kibélelt tepsiben 180 °C fokon kb. 15-20 percig sütjük.

Túróslepény

Hozzávalók:
- 1 kg liszt
- 5 dkg vaj
- kevés só
- fél marék kristálycukor
- élesztő
- langyos tej
- 1 tojás
- kevés olaj (elhagyható)
- 2 kanál tejföl

A töltelékhez
- 1 kg túró
- 1 zacskó vaníliacukor
- kevés só
- kristálycukor ízlés szerint
- tejszín (ha a túró száraz)
- 1-2 tojás
- mazsola vagy fahéj ízlés szerint

Elkészítés: A vajat a liszttel elmorzsoljuk, hozzáadjuk a sót és a cukrot. Az élesztőt langyos tejben kevés cukorral felfuttatjuk. A lisztes keverékhez hozzáadjuk a tojást, a felfuttatott élesztőt, kevés olajat, majd langyos tejjel tésztát dagasztunk. Közben 2 kanál tejfölt is adhatunk hozzá. A tésztát addig dagasztjuk, amíg nem ragad az edényhez, majd letakarva megkelesztjük. A megkelt tésztát több részre osztjuk (a bemutatóban öt cipóra), és kerek lepényekké nyújtjuk. A tepsibe helyezett lepényeket 10 percig pihentetjük. Elkészítjük a tölteléket: a túrót összekeverjük a vaníliacukorral, sóval, cukorral, szükség szerint tejföllel, valamint 1-2 tojással. Ízlés szerint mazsolát vagy fahéjat is adhatunk hozzá. A tölteléket egyenletesen elosztjuk a lepényeken, majd a tészta szélét ráhajtjuk a töltelékre. A tetejét felvert tojással megkenjük. 200-250 °C-os sütőben körülbelül 20 perc alatt pirosra sütjük. A forró lepényt cukros vízzel megkenjük, hogy szép fényes legyen.

Szaloncukor

Hozzávalók:
- 1 bögre kristálycukor
- 250 ml 33%-os zsírtartalmú tejszín
- Ízesítéshez: őrölt dió, kókuszreszelék, őrölt mogyoró, mák, karamell, rum

Elkészítés: A kristálycukrot egy serpenyőbe öntjük, majd annyi tejszínt adunk hozzá, amennyi ellepi. Folyamatos keverés mellett sűrűre főzzük. A forró masszához hozzáadjuk a választott ízesítőt (diót, mogyorót, kókuszt, mákot, karamellt vagy rumot). A masszát sütőpapírra vagy sütőlapra öntjük, elsimítjuk. Kihűlés után apró kockákra vágjuk.

Kálvinista mennyország

Hozzávalók:
- 50 dkg liszt
- 2-3 tojás
- csipet só
- kevés víz

A töltelékhez:
- 1 kg túró (enyhén megsózva)
- mazsola
- kristálycukor
- tejszín
- olvasztott zsír és vaj keveréke

Elkészítés: A lisztből, a tojásokból, a sóból és kevés vízből lágy tésztát gyúrunk. A tésztát öt részre osztjuk, majd rövid ideig pihentetjük. A tésztagombócokat nagyon vékonyra nyújtjuk, és a tepsi hosszának megfelelő, 8-10 cm széles csíkokra vágjuk. A tésztacsíkokat sós, forrásban lévő vízbe mártjuk, majd hideg vízben lehűtjük. A kizsírozott tepsibe egymás mellé lerakunk egy réteg tésztát. A tésztát megkenjük az olvasztott zsír és vaj keverékével, majd megszórjuk a sózott túróval, mazsolával és kristálycukorral. Végül meglocsoljuk tejföllel. A rétegezést 4 alkalommal megismételjük. Az utolsó réteget tésztával fedjük be, amelyet már csak a zsír és vaj keverékével kenünk meg. Előmelegített sütőben 25-30 perc alatt aranyszínűre sütjük.