

ÍNYCSIKLANDÓ FINOMSÁGOK KÖNNYEN ÉS EGYSZERŰEN KARÁCSONYKOR IS.



A Dr. Oetker termékekről bővebb információért vagy további tippéért, ötletekért látogasson el a www.oetker.hu honlapunkra.

Támogatjuk a családot!



A Dr. Oetker a család intézményének elkötelezett híveként hosszú évek óta nyújt segítséget az SOS Gyermekfalvakban élő gyerekeknek. Az együttműködéssel a „család intézménye” iránti elkötelezettségünket kívánjuk kifejezni, így támogatásunk a Dr. Oetker termékek értékesítéséhez nem kapcsolódik.

Az SOS Gyermekfalvak biztonságos működése csak jölelkű támogatók rendszeres segítségével képzelhető el. Kérjük, ha Ön céljaikkal egyetért és módjában áll segíteni a gyermekeken, az SOS családokon, tájékozódjon a támogatás részleteiről az SOS Gyermekfalvak honlapján: www.sos.hu



A minőség a legjobb recept.

ÉDES ÜNNEPI PILLANATOK



A minőség a legjobb recept.

74. számú receptgyűjtemény



A minőség a legjobb recept.



ÉDES ÜNNEPI PILLANATOK

Ismét elérkezett a csodálatos adventi időszak, amikor begyűjtjük a sütőnket és ínycsiklandó finomságokkal örvendeztetjük meg a hozzánk közel állókat. A mi ajándékunk Önnek idén is számos új, kipróbált receptötlet. Válasszon kedvére az édes klaszszikusokból, próbálja ki a sült almás muffint, tegye szebbé az ünnep óráit a sós karamell tortával.

Bármelyik karácsonyi süteményt is választja, a siker nem marad el.

Kellemes karácsonyi készülődést és boldog ünnepeket kíván:

Farkas Lilla

Farkas Szilvia

Dr. Oetker Mesterkonyha

KOVÁSZ TIPPEK, TRÜKKÖK	5. OLDAL
MARCIÁN FALATOK	6. OLDAL
KÓKUSZOS PÁLMALEVELEK	7. OLDAL
KARÁCSONYI CANTUCCINI	8. OLDAL
SÜLT ALMASZELETEK LEVELES TÉSZTÁVAL	9. OLDAL
ÜNNEPI MORZSASÜTEMÉNY	10. OLDAL
FŰSZERES KARIKÁK	11. OLDAL
SÓS KAREMELL TORTA	12. OLDAL
KAREMELLÁS KEKSZRUDAK	14. OLDAL
SÜLT ALMÁS MUFFIN	15. OLDAL
CSOKOLÁDÉS PRALINÉ	16. OLDAL
SZILVESZTERI LEVELES TÉSZTA KANAPÉ	17. OLDAL
KOVÁSZOS ADVENTI KALÁCS	18. OLDAL

Az alábbi ábrák a receptek elkészítésének nehézségi fokát és idejét jelölik:



Könnnyen elkészíthető
Kis gyakorlat szükséges
Tapasztalatot kíván



20 percen belül
20 – 40 perc között
40 – 60 perc között

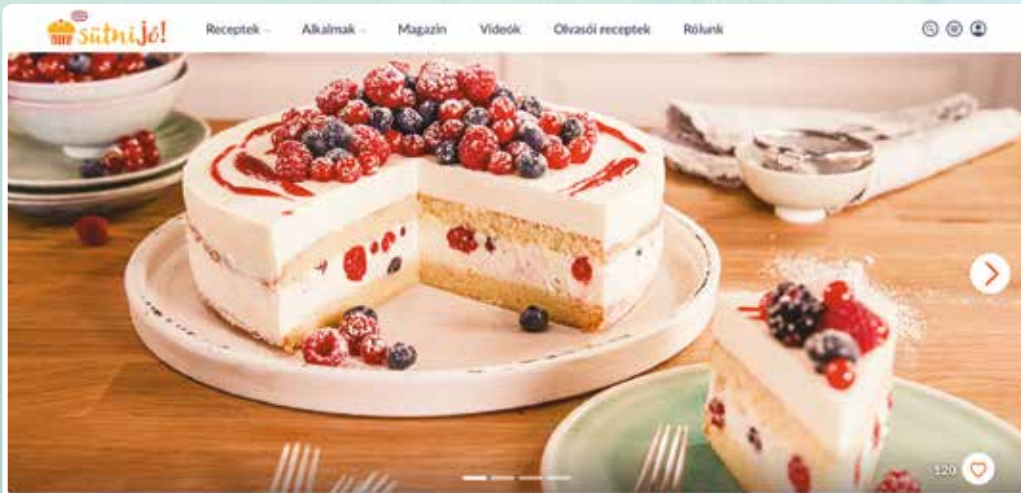
Kérjük, a receptek elkészítésénél mindig vegye figyelembe sütője használati utasítását.



Felhívjuk figyelmét, hogy csak eredeti Dr. Oetker hozzávalók használata mellett garantáljuk a receptek sikeres elkészítését.

ÍNYCSIKLANDÓ RECEPTTEL VÁRJA A MEGÚJULT SÜTNIJÓ! WEBOLDALUNK!

A megújult www.sutnijo.hu oldalunkon számtalan receptet mutatunk Önnek, hogy kiválaszthassa, megsüthesse és szeretteivel együtt élvezhesse izletes finomságainkat!



Te is meg tudod csinálni: a túrótorták titkai

Az egyszerű és ezerarcú túrótorta minden családi ebédet feldob - most segítünk abban, hogyan készítheted el! Van az évrnek az az időszaka, amikor közeleg a téli időszak vége, a kamra kincsel vélhetően már fogyóban vannak, ugyanakkor még várnunk kell a friss gyümölcsökre.

[Elolvasom](#)



SZÁRÍTOTT KOVÁSSZAL EGYSZERŰBB!



A Dr. Oetker Szárított rozskovásszal mostantól a hosszadalmas, sok odafigyelést igénylő munka helyett könnyen és egyszerűen varázsolhat ínycsiklandó, hagyományos ízű és állagú kovászos kenyeret vagy süteményt az étkezőasztalra. Csak adjon egy tasak Dr. Oetker Instant élesztőt a recepthez és néhány óra múlva már kész is a kovászos finomság.

- A szárított rozskovász gazdagítja az elkészült kenyerek, péksütemények ízét, segít elérni a kovászos kenyértől megszokott ízt és állagot.
- Egy tasak Dr. Oetker Szárított rozskovász 500 g liszthez elegendő.
- A szárított rozskovász kenyerekhez, péksüteményekhez, valamint édes receptekhez egyaránt alkalmas.
- Használhatja bármilyen típusú gabona liszttel, legyen az búza-, tönköly-, rozs-, finomított vagy teljes kiőrlésű liszt.
- Készítse el kedvenc receptjeit vagy válasszon különböző receptötleink közül, legyen az kenyér, bagett, kifli, muffin vagy édes sütemény.



A termékkel kapcsolatos további tippekért illetve recept ötletéért látogasson el a www.oetker.hu weboldalra.



(Kb. 60 darab)

Hozzávalók:

Tepsihez

sütőpapír

Tésztához:

1 csomag **Dr. Oetker**

Lübecki Marcipánmassza (150 g)

125 g lágy Rama margarin

75 g porcukor

2 darab tojás (M-es)

150 g búzaliszt

25 g **Dr. Oetker Étkezési keményítő**

1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**

Diszítéshez:

1 tasak **Dr. Oetker Tortabevonó**, ét



MARCIPÁN FALATOK

TIPPEK:

- A képen látható csikos mintázat eléréséhez csorgasson 50 g olvasztott tejszokoládét a tortabevonóra.
- Egyszerűen készíthetünk adventi naptárt is. A tésztából 1-24-ig kinyomjuk a számokat, és a fent leírt módon megsütjük. Végül a számokat kis celofánzacskókba csomagoljuk, és egy zsinórra felakasztjuk.
- Jól záró dobozban a sütemény kb. 4 hétig tárolható.

Előkészítés: A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük, majd a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Elkészítés: A marcipánt kis darabokra vágjuk, a lágy margarinnal együtt keverőtálba tesszük, és konyhai robotgéppel (habverő) selymes masszává keverjük. Keverés közben fokozatosan adjuk hozzá a cukrot, míg kötött masszát nem kapunk. A tojásokat egyesével kb. fél percig a legmagasabb fokozaton hozzákeverjük. A lisztet, a keményítőt és a sütőport összekeverjük, és közepes fokozaton a tésztához keverjük. A tésztát csillagfejú nyomózsákba (ø 8 mm) töltjük, és íveket vagy rudakat nyomunk a tepsibe. A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a süteményt aranybarnára sütjük.

Sütési idő: kb. 10-12 perc

A tepsit sütőrácsra tesszük, és a süteményt hagyjuk kihűlni.

Diszítés: A tortabevonót a tasakon lévő leírás szerint felolvasztjuk. A tasakot utána jól megtöröljük, majd egy kis csücsköt levágunk belőle, és a mázzal tetszés szerint díszítjük a süteményeket.



(Kb. 20 darab)

Hozzávalók:

Tésztához:

1 csomag **Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta**

Töltelékhez:

2 darab tojásfehérje (M-es)

1 csipet só

80 g cukor

1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

60 g kókuszreszelék

Kenéshez:

1 darab tojássárgája (M-es)

némi víz

Diszítéshez:

1 tasak **Dr. Oetker Tortabevonó**, ét

aprított pisztácia



KÓKUSZOS PÁLMALEVELEK

Előkészítés: A leveles tésztát a csomagoláson leírt módon, felhasználás előtt 10-15 perccel a hűtőből kivesszük és állni hagyjuk. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, a tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral béleljük, majd a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Elkészítés: **Töltelék:** A tojásfehérjéket a sóval, a cukorral és a vanillincukorral együtt konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük. A kókuszreszeléket evőkanalanként hozzáadjuk, és addig keverjük, míg teljesen eloszlottak a habba.

Tészta: A leveles tésztát kitekerjük, a töltelékkel egyenletesen eloszttuk rajta. A tésztát a hosszabb oldal mentén szorosan feltekerjük a feléig, majd ugyanezt megismételjük a másik oldalról is (1. ábra). A tekercset éles késsel kb. 20 egyforma szeletre vágjuk (2. ábra). A pálmaleveleket az oldalukra fordítjuk és a tepsibe helyezzük. A sütemények oldalát és tetejét megkenjük a vízzel felvert tojássárgájával. A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a süteményt megsütjük.

Sütési idő: kb. 20-22 perc

Sütés után sütőrácsra hűlni hagyjuk, addig elkészítjük a csokoládémázát.

Diszítés: A tortabevonót egy tálba daraboljuk, majd vízgőz felett felolvasztjuk. A kihűlt pálmaleveleket félig a masszába mártjuk, lecsöpögtetjük, majd megszórjuk aprított pisztáciával.

TIPP:

- Kókuszreszelék helyett izlés szerint őrölt dió is használható.



(Kb. 64 darab)

Hozzávalók:

Tepsishez

sütőpapír

Tésztához:

300 g búzaliszt

1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**

175 g cukor

1 csipet só

50 g lágy vaj

2 darab tojás (M-es)

1 kávéskanál őrölt fahéj

fél kávéskanál őrölt szegfűszeg

2 evőkanál sárgabarack lekvár

40 g omlós vajkaramella

30 g aprított mogyoró vagy mandula

30 g tejszokoládé pasztilla vagy

aprított tejszokoládé



KARÁCSONYI CANTUCCINI

Előkészítés: A vajkaramellát apró darabokra kockázzuk. A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük, és a sütőt előmelegítjük.

Elkészítés: **Tészta:** A lisztet keverőtálban a sütőporral összekeverjük. A karamella, mogyoró és csokoládé kivételével hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) összedolgozzuk. A végén kézzel beledolgozzuk az aprított karamellát, mogyorót és csokoládét is a tésztába.

A tésztát 4 egyforma adagra osztjuk. Minden darabot enyhén lisztezett munkafelületen kb. 30 cm hosszú hengerré formázunk. A hengereket kb. 30 percre hűtőszekrénybe tesszük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

A hengereket, köztük távolságot hagyva, a tepsibe tesszük, és a sütő középső részében megsütjük.

Sütési idő: kb. 18-20 perc

A még nem átsült rudakat sütőpapírral együtt a munkafelületre vagy deszkára húzzuk, és kb. 15 percet hagyjuk hűlni. A rudakat éles késsel ferdén kb. 1,5 cm széles szeletekre vágjuk. A szeleteket a vágott oldalukkal felfelé sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, és a sütő középső részében további kb. 10-12 perc alatt készre sütjük. A süteményt sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni.

TIPP:

• A cantuccini jól zárható dobozban kb. 3 hétig tárolható.

(Kb. 6 darab)



Hozzávalók:

1 csomag **Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta**

Feltéhez:

3 darab közepes méretű piros alma

1 csomag **Dr. Oetker Lübecki**

Marcipánmassza (150 g)

1 teáskanál **Dr. Oetker Rum aroma**

1 tasak **Dr. Oetker Bourbon**

vaníliás cukor

Ezenkívül:

1 darab tojássárgája (M-es)

Habcsókhöz:

1 darab tojásfehérje (M-es)

75 g porcukor

Fahéjas tejszínhez:

200 ml hideg habtejszín

1 tasak **Dr. Oetker Bourbon**

vaníliás cukor

1 késhegynyi fahéj



SÜLT ALMASZELETEK LEVELES TÉSZTÁVAL

Előkészítés: A leveles tésztát a csomagoláson leírt módon, felhasználás előtt 10-15 perccel a hűtőből kivesszük és állni hagyjuk. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, a tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Elkészítés: Az almákat megmossuk, félbevágjuk és a magházakat eltávolítjuk. A marcipánt a rum aromával masszává keverjük és 6 egyenlő részre osztjuk. A félbevágott almákat megtöltjük a marcipánnal és a vágott felületüket vaníliás cukorral megszórjuk. A leveles tésztából 6 db 10x10 cm-es négyzetet vágunk, majd mindegyik oldalát kb. fél cm-nyit felhajtjuk (1. ábra). A szeleteket tojássárgájával bekenjük, az almákat a tésztanégyzetek közepére illesztjük, majd a sütő alsó harmadába helyezjük és elősütjük. (A maradék tésztát kis darabokra vágjuk és sós, ropogósnak megsüthetjük).

Sütési idő: kb. 12-15 perc

A tojásfehérjét konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük, miközben a cukrot apránként hozzá adagoljuk. Habszákba töltjük és egy csillag alakú díszítő fejet használva (kb. Ø 8 mm) az elősütött tésztanégyzetekre, a sült alma köré nyomjuk. A süteményt a sütő középső részébe toljuk és tovább sütjük.

Sütési idő: kb. 10-12 perc

A habtejszín a vaníliás cukorral kemény habbá verjük, végül a fahéjat is hozzákeverjük. A süteményt langyosan tálaljuk és a tejszínnel kínáljuk.



TIPP:

• A receptet körtével is elkészíthetjük, csak figyeljünk rá, hogy ebben az esetben téglalapokat vágjunk a tésztából.



(Kb. 8 adag)

Hozzávalók:

kb. Ø 26 cm felfújtforma

Töltelékhez:

600 g fagyaszott bogyós gyümölcs

2 kávéskanál őrölt fahéj

1 kávéskanál őrölt szegfűszeg

Tésztához:

200 g lágy Rama margarin

300 g búzaliszt

150 g cukor

1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

50 g aprított étcsokoládé

50 g aprított tejszokoládé



ÜNNEPI MORZSASÜTEMÉNY

Előkészítés: A sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Elkészítés: **Töltelék:** A gyümölcsöt felengedés nélkül egy tálba tesszük és összekeverjük a fűszerekkel, majd a formába öntjük és egyenletesen elosztjuk.

Tészta: Az összes hozzávalót keverőtálba tesszük, és konyhai robotgéppel (habverő) közepes fokozaton morzsává dolgozzuk. A morzsát a gyümölcsön elosztjuk. A formát a sütő középső részébe toljuk és a süteményt megsütjük.

Sütési idő: kb. 35-40 perc

A süteményt sütőrácsra hagyjuk kicsit kihűlni.

TIPP:

• A morzsasütít langyosan tálaljuk **Dr. Oetker vaníliaüz Desszertöntettel**, tejszínhabbal, vagy vanília fagyalattal.

(Kb. 50 darab)

Hozzávalók:

Tepsishez:

sütőpapír

Tésztához:

225 g búzaliszt

100 g cukor

125 g lágy Rama margarin

1 darab tojás (M-es)

50 g aprított mandula

1 tasak **Dr. Oetker Bourbon**

vaniliás cukor

fél teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**

fél teáskanál őrölt ánizs

fél teáskanál őrölt kardamom

1 késhegynyi őrölt szegfűszeg

1 késhegynyi őrölt szerecsendió

1 késhegynyi őrölt szegfűbors

Díszítéshez:

kb. 1 evőkanál porcukor



FŰSZERES KARIKÁK

Előkészítés: A tésztához összekeverjük a fűszereket. A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Elkészítés: **Tészta:** A lisztet a sütőporral keverőtálban összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót (a fűszerkeverékből 1 késhegynyi félreteszünk), és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton tésztává összedolgozzuk. Végül a tésztát enyhén lisztezett munkafelületen simára gyúrjuk, és hengerré formázzuk. A tésztahengert ellefezzük, majd mindkettőt kb. 25 egyforma méretű darabra osztjuk. Minden darabot először egy 10-12 cm hosszú hengerré, majd karikává formázzuk. A karikákat tepsibe tesszük, és a sütő középső részében megsütjük.

Sütési idő: kb. 10-12 perc

A karikákat sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk.

Díszítés: A porcukrot összekeverjük a félretett fűszerkeverékkel, és megszórjuk vele a még meleg karikákat.

TIPPEK:

- A karikákat elkészíthetjük kész fűszerkeverékkel is.
- Ha csak egy tepsink van, elkészíthetjük a süteményeket sütőpapíron is. A karikákkal tele rakott sütőpapírt csak a tepsibe kell húzni.
- Ha a tészta túl puha, tegyük kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
- Jól záró dobozban a karikák kb. 3 hétig tárolhatók.



(Kb. 16 szelet)

Hozzávalók:

Csatos tortaformához (Ø 26 cm):

kevés zsiradék

sütőpapír

Krémhez:

300 ml tej

200 ml habtejszín

1 tasak **Dr. Oetker Eredeti puding,**
tejszínes

180 g omlós tejkaramella

200 g lágy Rama margarin

2 csipet só

Tésztához:

1 tasak **Dr. Oetker Prémium**
Tortabevonó, ét (100 g)

60 ml tej

150 g lágy Rama margarin

150 g cukor

1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

1 csipet só

4 darab tojás (M-es)

200 g búzaliszt

2 csapott teáskanál **Dr. Oetker**

Sütőpor

1 tasak **Dr. Oetker Finesse**

Reszelt citromhéj

25 g **Dr. Oetker Holland kakaópor**

150 ml tejfől 20%-os

Kenéshez:

kb. 3 evőkanál narancslekvár

Díszítéshez:

aprított pisztácia

kb. 20 g aprított tejkaramella

1 csipet só

SÓS KARAMELL TORTA

Előkészítés: A krémhez a pudingport cukor nélkül 6 evőkanál tejjel elkeverjük. A maradék tejet és tejszínt edényben felforrósítjuk, és kevergetés közben megolvasztjuk benne a tejkaramellát. Végül a pudingot a csomagoláson található leírás alapján megfőzzük. A forró pudingot frissen tartó fóliával letakarjuk, és szobahőmérsékleten hagyjuk kihűlni. A tortaforma alját kivajazzuk, sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Elkészítés: **Tészta:** A tortabevonót durvára aprítjuk. A tejet főzőedényben felmelegítjük, és megolvasztjuk benne a tortabevonót. A margarint keverőtálban konyhai robotgéppel (habverő) selymesre keverjük. Keverés közben fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, a vanillincukrot és a sót, míg kötött masszát nem kapunk. A tojásokat egyesével kb. fél perc alatt belekeverjük. A lisztet a sütőporral, a kakaóval és a reszelt citromhéjjal, és adagonként rövid idő alatt közepes fokozaton belekeverjük. A tejfölt és a tortabevonó-tej keveréket rövid idő alatt szintén belekeverjük. A tésztát a formában egyenletesen elosztjuk, majd a formát rácson a sütő középső részébe toljuk.

Sütési idő: kb. 35-40 perc

A tortalapot kivesszük a formából, és sütőpapírral fedett rácson borítjuk, a tetejéről lehúzzuk a sütőpapírt, majd hagyjuk kihűlni.

Kenés: A tortalapot visszafordítjuk, és vízszintesen félbevágjuk. Az alsó lapot tortatálra fektetjük, és narancslekvárral megkenjük.

Krém: A margarint keverőtálban konyhai robotgéppel (habverő) selymesre keverjük, és a kihűlt pudingot evőkanalanként belekeverjük. Figyeljünk arra, hogy a margarin és a puding is szobahőmérsékletű legyen, mert különben kicsapódik a margarin. A krémet sóval ízesíthetjük.

A krém 1/3-ad részével megkenjük az alsó tortalapot, rátesszük a felső tortalapot és rányomjuk. A tortát vékonyan megkenjük annyi krémmel, hogy a tésztát teljesen elfedje, majd 10 percre hideg helyre tesszük. A megmaradt krém felét eldobható nyomózsákba vagy nagy mélyhűtő tasakba tesszük. A mélyhűtő tasak egyik csücskét csőr alakban bevágjuk (1. ábra). A torta tetejére koszorúformában leveleket nyomunk (2. ábra), majd a tortát legalább 2 órára, de legjobb, ha egész éjszakára a hűtőszekrénybe tesszük.

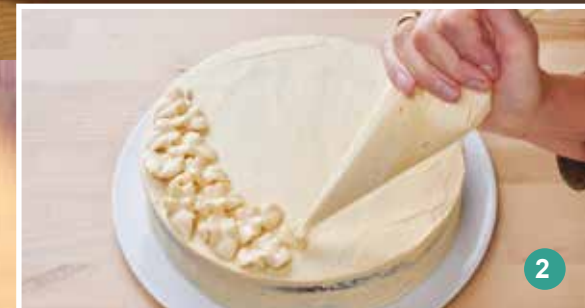
Díszítés: A tortát röviddel tálalás előtt aprított pisztáciával és kisebb-nagyobb tejkaramella darabokkal díszítjük.

TIPPEK:

- A tortát 30 perccel fogyasztás előtt vegyük ki a hűtőből.
- A torta hideg helyen 2 napig tárolható.



1



2



(Kb. 15 darab)

Hozzávalók:

A téglalap alakú sütőformához

(25x11 cm):

kevés zsiradék

sütőpapír

Tésztához:

125 g búzaliszt

75 g lágy Rama margarin

35 g cukor

1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

Karamellás töltékhez:

100 g omlós vajkaramella

50 ml habtejszín

Díszítéshez:

1 doboz **Dr. Oetker Dekortoll**

Csokoládé- és karamellizű

2-3 darab vajkaramella



KARAMELLÁS KEKSZRUDAK

Előkészítés: A sütőformát zsiradékkal kikenjük, majd sütőpapírral béleljük, a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Elkészítés: **Tészta:** A hozzávalókat keverőtálba tesszük, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dolgozzuk. A tésztából hengert formázunk, majd a sütőformába tesszük, és egyenletesen, egészen a forma széléig laposra nyomkodjuk. Villával több helyen megszurkáljuk, és a formát rácson a sütő középső részébe toljuk.

Sütési idő: kb. 20-25 perc

A süteményt a formában, rácson hagyjuk kihűlni.

Karamellás máz: A tejkaramellát és a tejszínt kis edényben folyamatos kevergetés közben közepes lángon megolvasztjuk. A töltelékét a süteményen elosztjuk, majd legalább 60 percre hűtőszekrénybe tesszük.

Díszítés: A süteményt kb. 1,5 cm széles csikokra vágjuk. A tejkaramellát apró darabokra morzsoljuk. A szeletek tetejét dekortollal és a tejkaramellával díszítjük.

TIPPEK:

- Legjobb, ha a süteményt fogyasztás előtt egy nappal készítjük el.
- Légmentesen záró dobozban a sütemény egy hétig tárolható.



(Kb. 12 darab)



Hozzávalók:

A muffin formához (12 darabos):

kb. 12 darab muffinpapír

Tésztához:

125 g búzaliszt

1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**

100 g cukor

50 ml tej

125 ml napraforgóolaj

2 darab tojás (M-es)

1 darab közepes alma (kb. 150 g)

50 g mazsola

Díszítéshez:

30 g szeletelt mandula

30 g cukor

néhány mazsola

Krémhez:

200 ml hideg habtejszín

100 ml tej

1 tasak **Dr. Oetker Aranka**

vaníliás krémpor



SÜLT ALMÁS MUFFIN

Előkészítés: Az almát meghámozzuk, és kis kockákra vágjuk. A sütőformákat a muffinsütőbe helyezük, majd a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Elkészítés: **Tészta:** A lisztet a sütőporral keverőtálban összekeverjük. Az alma és a mazsola kivételével hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (habverő) röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton 2 perc alatt sima tésztává dolgozzuk. Óvatosan belekeverjük az almakockákat és a mazsolát. A tésztát egyenletesen elosztjuk a muffin formában. A formát a rácra, a sütő középső részébe toljuk és a muffinokat aranybarnára sütjük.

Sütési idő: kb. 25-28 perc

A kész muffinokat kivesszük a formából, és rácson hagyjuk kihűlni. Közben a mandulát összekeverjük a cukorral, teflon serpenyőben aranybarnára pirítjuk, és tányéron hagyjuk kihűlni.

Krém: A hideg habtejszínt, a tejet és a krémport egy magas falú keverőtálba tesszük. Az egészet konyhai robotgéppel (habverő) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton keményre felverjük. A krémet sima csöves nyomózsákba (kb. Ø12 mm) töltjük, és a muffinokra nyomjuk.

Díszítés: A mandulát és a mazsolát elosztjuk a krémen, és tálalásig hűtőszekrénybe tesszük.

TIPPEK:

- A tésztát izesíthetjük még kevés őrölt fahéjjal is.
- A muffinok krém nélkül fagyaszthatóak.



(Kb. 70 darab)

Hozzávalók:

Négyzetletes csatos tortaformához (28x18 cm):

kevés zsiradék

sütőpapír

Ropogós alaphoz:

200 g mézes ízű keksz

100 g fehér csokoládé

100 g vaj

Tetejére:

3 tasak **Dr. Oetker Prémium**

Tortabevonó, ét (300 g)

100 g vaj

2 teáskanál **Dr. Oetker Bourbon**

vanília paszta

Diszítéshez:

kb. 2 evőkanál **Dr. Oetker Holland**

kakaópor



CSOKOLÁDÉS PRALINÉ

Előkészítés: A tortaforma alját kivajazzuk, és sütőpapírral béleljük.

Elkészítés: **Ropogós alap:** A fehér csokoládét durvára aprítjuk, majd a vajjal edényben kevergetés közben lassú tűzön felolvasztjuk. A kekszet ledaráljuk vagy nyújtódeszkán, egy sodrófa segítségével finomra törjük. Az olvasztott masszát a keksszel jól elkeverjük, kanál segítségével a tortaformába simítjuk, és jól elegyengetjük. A tortaformát hűtőszekrényben hagyjuk megszilárdulni.

Tetejére: A prémium tortabevonót durvára aprítjuk, a vajjal és a Bourbon vanília paszttal edényben kevergetés közben lassú tűzön felolvasztjuk. A masszát jól elkeverjük, és az alapra kenjük. Legalább 3 órára hűtőszekrénybe tesszük, és hagyjuk megszilárdulni.

Diszítés: A süteményt kb. 30 perccel tálalás előtt kivesszük a hűtőszekrényből. Az édességet kivesszük a formából, kakaóval megszórjuk, majd meleg vízbe mártott éles késsel kis négyzetekre, pl. rombuszokra (kb. 2x2 cm) vágjuk.

TIPPEK:

- Négyzetletes csatos tortaforma hiányában, elkészíthetjük (megfelelő méretű) szögletes felfújtformában is.
- Jól záró dobozban 3 hétig tárolható a hűtőszekrényben.

(Kb. 6 adag)

Hozzávalók:

1 csomag **Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta**

Feltételhez:

250 g csiperke gomba

1 közepes fej vöröshagyma

2 ág friss kakukkfű

4 darab közepes paradicsom

2 evőkanál olívaolaj

100 g pizza mozzarella

olívaolaj

ízlés szerint őrölt bors

só



SZILVESZTERI LEVELES TÉSZTA KANAPÉ

Előkészítés: A leveles tésztát a csomagoláson leírt módon, felhasználás előtt 10-15 perccel a hűtőből kivesszük és állni hagyjuk. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, a tepsit (kb. 35x40 cm) kibéleljük vele, majd a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Feltét elkészítés: A gombát és a hagymát megtisztítjuk, megmossuk. A hagymát vékony karikákra vágjuk, a gombát szeletekre. Sütőpapírral bélelt tepsibe terítjük és összeforgatjuk a kakukkfű leveleivel, az őrölt borszal és az olívaolajjal. Az előmelegített sütőben kb. 20-25 percig sütjük, közben néhányszor átforgatjuk. Sütés után a tepsit rácsra tesszük, a zöldségeket hűlni hagyjuk. (A sütés befejeztével a sütőt ne kapcsoljuk ki!)

Elkészítés: A leveles tésztát 9 db egyenlő nagyságú téglalapra vágjuk, majd mindegyik oldalát kb. fél cm-nyit felhajlítjuk, hogy kis peremük legyen (1. ábra). Villával megszurkáljuk, majd ráhelyezzük a feltétet. A megpárolt, langyos, gombás-hagymás keveréket a tészatalapok közepére halmozzuk és egyenletesen elosztjuk a 9 db lapon. A paradicsomot megmossuk és karikákra vágjuk, majd a gombás feltételre 2-2 szeletet helyezünk. Mindegyikre teszünk 3-3 mozzarella darabot és a felszeletelt olívabogyóval megszórjuk, majd tetszés szerint sózzuk (2. ábra). Az előmelegített sütő alsó harmadában megsütjük.

Sütési idő: kb. 20-25 perc

Sütés után, ízlés szerint friss kakukkfűvel és frissen őrölt borszal megszórjuk és még melegen tálaljuk.

TIPP:

- A feltétet bármilyen más zöldséggel is elkészíthetjük (pl. kápi paprika, padlizsán stb.)



Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Tésztához:

500 g búzaliszt

250 ml tej

100 g cukor

100 g Rama margarin

1 darab tojás (M-es)

1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő

1 tasak Dr. Oetker Száritott

rozskovász

1 tasak Dr. Oetker Finesse

Reszelt Citromhéj

1 csipet só

80 g mazsola

2 evőkanál Dr. Oetker Rum aroma

Kenéshez:

1 felvert tojás (M-es)

Diszítéshez:

40 g szeletelt mandula

porcukor

KOVÁSZOS ADVENTI KALÁCS

Előkészítés: A mazsolát a rum aromába áztatjuk és kb. egy óráig állni hagyjuk. A tejet megmelegítjük, és megolvasztjuk benne a margarint.

Elkészítés: **Tészta:** A lisztet a sóval, az élesztővel, a kovással, a cukorral, vanillincukorral, citromhéjjal egy keverőtálban alaposan összekeverjük. Hozzáadjuk a tojást, a kézmeleg tej-zsiradék keveréket és a rumba áztatott mazsolát. Az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kb. 5 perc alatt sima tésztává dolgozzuk. Enyhén megszórjuk liszttel, lefedjük egy tiszta konyharuhával és meleg helyen addig kelesztjük, míg láthatóan nagyobb nem lesz (kb. 45-50 perc). Közben a tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral béleljük, és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

A kovászos tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgúrjuk, és három egyenlő részre osztjuk (1. ábra). A kiadagolt tésztákból egyforma hosszúságú rudakat (kb. 30-35 cm-es) formázunk, és hármas fonással összefonjuk (2. ábra).

A kalácsot egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezük, tiszta konyharuhával lefedjük és további kb. 15 percig kelesztjük. A kalács tetejét felvert tojással megkenjük, majd a szeletelt mandulával egyenletesen megszórjuk. A sütő középső részébe toljuk és aranybarnára sütjük.

Sütési idő: kb. 30-35 perc

A kalácsot sütőrácsra helyezük, és hagyjuk kihűlni. Amikor teljesen kihűlt, porcukorral megszórjuk.



TIPPEK:

- Egy nagy kalács helyett készíthetünk akár több kisebb kalácsot is.
- Hármas fonás helyett elkészíthetjük a kalácsot négyes vagy csomó fonással is, hogy még mutatósabb legyen.
- A megsült kalács remekül fagyasztható.



1



2