

Weinachtsleckerei 6.a

Honig Taler Dutkon Ákos

30 dkg Mehl

1 Teelöffel Backpulver

2 dkg Mangalicafett

1 Ei

15 dkg Zucker

7 dkg Honig

1 Teelöffel Zimt

1 Prise Nelken

1 Handvoll Nüsse

1 Teelöffel Sauerrahm (nach Bedarf)



Vorbereitung

Das Backpulver unter das Mehl rühren, das Fett darin zerdrücken und den Teig mit den anderen Zutaten verkneten, gut verkneten. Eine halbe Stunde stehen lassen. (Wenn wir es eilig haben, können wir es einfach weglassen.)

Der Teig wird auf eine Dicke von 3-5 mm gedehnt und mit einem kleinen Rundhacker herausgerissen. Wir drücken eine halbe Nuss in die Mitte der Scheiben.

Auf ein gefettetes Backblech legen und in einer schönen Honigfarbe braten. Achten Sie darauf, es nicht zu lange zu kochen, da es sehr austrocknet. (Es ist weich, wenn es vom Backblech genommen wird und härtet dann aus, wird dann aber wieder weich.)

In einer abschließbaren Metall- oder Kunststoffbox aufbewahren.

Lebkuchen Bustani Milán

Zutaten:

300 g	Roggenmehl
180 g	Staubzucker
100 g	Honig
2 Stk	Eier
1 TL	Natron
3 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Zimt

Zutaten für die Deko

1 Prise	Streusel (bunt)
---------	-----------------

1. Für den einfachen Lebkuchen werden die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengt. Danach Honig und Eier zufügen und zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig danach auswalken, ausstechen, mit Eiklar bestreichen und nach Wunsch mit Streusel verzieren. Anschließend im vorgeheiztem Rohr bei 190° C, Ober- und Unterhitze für ca. 8-10 Minuten backen.
3. Auskühlen lassen und servieren.



Sarah Bernhard Daczo Adél

Merlingen:

Zutaten:

6 Eiweiße, 20 dkg Zucker, 15 dkg gehackte Walnüsse

Durchführung:

Wir schlagen die 6 Eiweiße mit 20 dkg Zucker schaumig. Danach vermischen wir vorsichtig den 15 dkg gehackte Walnüsse in das Eiweiß. Wir legen kleine Haufen mit zwei kleine Löffeln von den Teig in ein Blech. Wir legen das in der Ofen, und backen es auf 140 C°.



Lebkuchen

80 g	Honig
120 g	<u>Zucker</u>
50 g	<u>Butter</u>
250 g	<u>Roggenmehl</u>
250 g	Mandeln (gerieben)
2 EL	Lebkuchen-Gewürz
0.5 Pk	Natron
1 Stk	Eier

1. Für den selbstgemachten Lebkuchen zunächst Honig, Zucker und Butter in einem Topf und unter Rühren so lange erhitzen.
2. Mehl, Mandeln, Gewürz, Ei und Natron in einer Schüssel mischen. Die Honigmasse dazu geben und alles mit dem Knethaken des Rührgerätes.
3. Teig in einer Folie im Kühlschrank einige Stunden ruhen lassen.
4. Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 30 Minuten backen.



Rezepte Feller Lilla

1 Rezept: Apfelkuchen

zu den Nudel : 1 Tüte Backpulver, 50 dkg Mehl , 15dkg Butter ,2 Stück Ei , 6 Löffel Zucker, 4 Löffel Sauerrahn , Semmelbrösel

zu den Füllung: 1 kg rote Apfel , 3 Löffel braune Zucker , 1 Teelöffel Zimt, Zitronensaft



2

Rezept : Creming

zu den Nudel:250 g Mehl , 100g Puderzucker ,1 Stück Ei , 1 Stück Eigelb , 1 Löffel Rum , 1 Kaffeelöffel Natriumbikarbonat , 50 g Margarine , 1 Löffel Honig

zu den Creme: 1l Milch , 2 Löffel Mehl , 2 Tüten Vanillepudding , 3 Stück Eigelb, 200 g Margarine , 15dkg Zucker , 2 Tüten Vanillezucker , 0.5 l pflanzlich Schlagsahne

Mohn Ischler mit weißer Schokolade und Pflaumen Marmelade Sipkovics Vilmos

Zutaten:

150g Butter

250g Mehl

Halbe TL Backpulver

100g Puderzucker

Zitronenschale (ganzer Zitrone)

50g gemahlener Mohn

2 Eigelb

Pflaume Marmelade

150 g weiße Schokolade

Zubereitung:



Mehl, Butter, Mohn, Zitronenschale, Puderzucker, Backpulver und Eigelb rasch zu einem Teig verkneten und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Backrohr auf 170° aufheizen.

Teig dünn ausrollen und runde Kekse ausstechen und auf Bleche legen. Ca. 10 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Marmelade zusammensetzen. In weiße Schokoglasur tauchen und ein wenig Mohn daraufsetzen.

Recept Holzauer Sebestyén

Wir müssen

500g Zucker

1kg Butter

4 Eier

123g Großoma Mehl

Milch

Wir müssen die ein Korb die Butter und die Zucker.
So ungefähr 10min Mischen dann öffnen wir die Eiern
und nur die Eier gelb legen wir in korb.Halb liter Milch
und noch einmal Mischen. Wir geben die Großoma List
zu. Jetzt legen wir das Korb in den Ofen.



Nüsschen Pápai Mira

1 Zutaten zum Teig

30 dkg Mehl

20 dkg Margarine / Butter

10 dkg gemahlte Nuss

15 dkg Puderzucker

1 Esslöffel Kakaopulver

1 Ei

Zubereitung: Die Margarine/Butter muss mit Mehl zerbröseln, dazu werden die weitere Zutaten gegeben und zusammengekneten. Das Teig muss ins Nüsschenform dünn eingedrückt werden und als hell gebackt werden.



Lebkuchen Dervaderics Dániel

Ich füge hinzu:

1 kg Feinmehl, drei Teelöffel Backpulver, ein Esslöffel Honig-Gewürzmischung, dreißig Jahrzehnte Puderzucker, dreißig Jahrzehnte Bratmargarine, zweieinhalb Deziliter Honig, drei Jahrzehnte Honig,

Vorbereitung:

Das Mehl wird mit dem Natron mit der Gewürzmischung des Honigkuchens und dem Puderzucker vermischt, die Margarine wird zerdrückt.

Sie können Puderzucker hinzufügen



HONIGPOGATSCHEN

Zutaten:

500 g Mehl

250 g Puderzucker

3 Esslöffel geschmolzener Honig

1 Teelöffel Backpulver

3 Eier

+ 1 Eigelb

+ halbe Walnussstücke

Zubereitung:

Die ersten fünf Zutaten gut durchkneten, ausrollen und mit einer kleinen Tasse ausstechen.

Die Oberseiten der Pogatschen mit einem Eigelb bestreichen und in der Mitte mit einem halben Walnussstück verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf einem befetteten Backblech backen.

