

Karácsonyi receptfüzet

*Az otthon az a hely,
ahol otthon érzem magam.*





Az otthon mindannyiunknak
valami különlegeset jelent.

Sokunknak az a hely, ahol megnyugvást találunk
egy nehéz nap megpróbáltatásai után. Másoknak
egy ismerős arc, vagy egy szerető érintés, mikor
belépünk az ajtón és tudjuk, hazaértünk.

Amikor egyetlen falat a saját készítésű
sütiből minden gondunkat feledteti,
akkor világossá válik, hogy:

*Az otthon az a hely,
ahol otthon érzem magam.*

Megújult külső!





Diós-karamelles pite tésztacsillagokkal



HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

60 dkg liszt
40 dkg hideg vaj
10 dkg Koronás Porcukor
2 db tojás
2 csipet só
80 dkg dió
60 dkg Koronás Kristálycukor
16 dkg vaj
5 dl tejszín
2 db narancs reszelt héja
6 ek Koronás Jégcukor

ELKÉSZÍTÉS

A tésztához a lisztet a hideg vajjal összemorzsoljuk, hozzáadjuk a porcukrot, a tojást, csipet sót és amikor összeállt a tészta, fóliába csomagoljuk és hűtőbe tesszük fél órára. Közben a cukrot alacsony láng felett karamellizáljuk, hozzákeverjük a vajat és a meleg tejszínt, végül a durvára vágott diót. A narancs héját reszeljük hozzá. Lisztezett felületen akkorára nyújtjuk a tésztát, hogy egy 26 cm-es piteformán túllógjon. A felesleget levágjuk. A tésztát villával megbökdjük, majd sütőpapírral leborítjuk és nehezékekkel sütjük 20 percet. A nehezéket leszedjük és a karamelles diót beletöltjük. A maradék tésztából csillagokat szaggatunk, tojás sárgájával lekenjük és jégcukorral megszórjuk. 180 fokos sütőben 20 percig sütjük.

Banánkenyér




HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

20 dkg vaj
10 ek Koronás Kristály-
cukor
4 db tojás
50 dkg liszt
10 dkg őrölt mogyoró
2 tk szódabikarbóna
6 db banán
10 dkg egész mogyoró
20 dkg mazsola
3 dl joghurt

ELKÉSZÍTÉS

A tojásokat a cukorral robotgéppel habosra keverjük, majd hozzáadjuk a banánokat és ezzel is összekeverjük. Ezt követően mehet bele az olvasztott vaj, a liszt, a mogyoró, szódabikarbóna, mazsola, joghurt. Sütőpapírral kibélelt kenyérformába öntjük és 180 fokban sütőben 40-45 percig sütjük. Tűpróbával ellenőrizzük, hogy elkészült-e.



A banán
amellett, hogy
rendkívül tápláló gyümölcs,
káliumban és magnéziumban
gazdag, mely jótékony hatással
van a vérnyomásra és a szívre,
pektintartalma az emésztést
támogatja, valamint triptofán
összetevőjétől a kedvünk is
jobb lesz!



Meggyes-mogyorós szelet



HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

40 dkg liszt
20 dkg hideg vaj
3-4 ek hideg víz
2 csipet só
2 dl tejszín
6 ek meggylekvár
16 dkg aszalt meggy
16 dkg Koronás Kristály-
cukor
30 dkg sótlan mogyoró

ELKÉSZÍTÉS

A linzertésztához a sóval elkevert lisztet a vajjal összemorzsoljuk, hideg vízzel összeállítjuk, majd fóliába csomagolva fél órát pihentetjük. A tésztát lisztezett felületen kinyújtjuk. A tejszín a cukorral felforraljuk, és 2 percig főzzük. A meggyet és a mogyorót feldaraboljuk, majd a tejszínhez adjuk. A tésztát sütőpapírral bélelt sütőlemezre húzzuk, majd megkenjük lekvárral, rákenjük a tejszínes-meggyes krémet, és 180 fokon 15-20 percig sütjük.

Kókuszos-diós-barackos nyers süti



HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

Tészta

40 dkg datolya

10 dkg kókuszreszelék

20 dkg dió

Krém

60 dkg natúr joghurt

40 dkg mascarpone

10 ek Koronás Porcukor

1 db citrom reszelt héja

8 db zselatinlap

Tetejére

12 szem sárgabarack


20 dkg Koronás Kristálycukor

20 dkg kókuszreszelék

ELKÉSZÍTÉS

A datolyát feldaraboljuk, a kókuszreszeléket a dióval kissé megpirítjuk, majd mindet aprítóba tesszük és összedaráljuk (kevés vizet adhatunk hozzá, ha nehezen menne). A kapott masszát egy 20x30 cm-es formába simítjuk.

A natúr joghurtot a mascarponeval, porcukorral és a citrom reszelt héjával összekeverjük. A zselatinlapokat hideg vízbe áztatjuk és felpuhítjuk. A zselatint kinyomkodjuk, mikróban felolvasztjuk, és a joghurtkrémhez keverjük és a tortaformába simítjuk a krémet. 3-4 órát hűtjük. A cukrot világos aljú edényben megkaramellizáljuk és hozzáadjuk a kókuszt. Olajjal vékonyan megkent alufóliára simítjuk, ha kihűlt összetörjük a kókuszgrillázst. A barackokat negyedikbe vágjuk, a torta tetejére tesszük és a grillázssal megszórva szeleteljük.



A datolya a sportolók kedvenc csemegéje! Ugyan magas kalóriatartalmú gyümölcs, de édes ízével már néhány szem elfogyasztása elnyomja az édesség utáni sóvárgást. Rendkívüli fehérjetartalma az izmok építését is támogatja, így fogyás esetén segít, hogy a test a zsírtartalmából, ne pedig az izomtömegéből veszítsen.



Marcipános aszalt szilvás stollen



HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

100 dkg liszt
2 dl tej
4 dkg élesztő
50 dkg vaj (vagy zsír)
12 dkg Koronás Finomszemcsésű Kristálycukor
50 dkg aszalt szilva
20 dkg kandírozott citromhéj
20 dkg marcipán
2 tk mézeskalács fűszer
16 dkg olvasztott vaj
16 dkg Koronás Porcukor

ELKÉSZÍTÉS

A lisztet tálba szitáljuk, majd a közepébe mélyedést készítünk: belemorzsoljuk az élesztőt és hozzáadjuk a langyos tejet. 20 percig pihentetjük, majd hozzáadjuk a kockázott vajat, a cukrot és összeállítjuk a tésztát. Lisztezett felületen 40x40 cm-re nyújtjuk, ráreszeljük a marcipánt, megszórjuk az apróra vágott aszalt szilvával és a kandírozott citrommal, majd, mint a rétest feltekerjük. Sodrófával megnyújtjuk, és a felét visszahajtjuk. 180 fokos sütőben 45 percig, pirosodásig sütjük. Ha elkészült, olvasztott vajjal meglocsoljuk és alaposan megszórjuk porcukorral.



Magyarország egyetlen működő cukorgyárában egy Európában egyedülálló biogáz üzem működik, melynek segítségével a cukor előállításához többségében zöld energiát használunk fel. Az üzem működéséről bővebben olvashat weboldalunkon.

Termékeink vásárlásával Ön is része a környezettudatos cukorgyártásnak!

www.koronascukor.hu

125 éves



a Kaposvári Cukorgyár!



Diós-narancsos bejgli



HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

Tészta

90 dkg liszt
30 dkg vaj
12 dkg sertészsír
10 dkg Koronás Porcukor
2 db tojássárgája
2 dl víz
30 g élesztő

Töltelék

2 db tojássárgája
40 dkg darált dió
20 dkg Koronás Porcukor
20 dkg kandírozott narancshéj kockázva (orangeat)
2 db narancs reszelt héja
2 dl tejszín

ELKÉSZÍTÉS

A lisztet a vajjal, a zsírral, a porcukorral, a tojássárgájával, a sóval összeöntjük egy keverőtálba. Az élesztőt a vízbe morzsoljuk, elkeverjük, majd a tésztához adjuk, és jól eldolgozzuk. Három részre osztjuk. A tölteléket összekeverjük, majd a tésztát 3 mm vékonyra nyújtjuk, megkenjük a töltelékkel és feltekerjük. A hajtás alulra kerüljön. Tojássárgájával megkenjük és egy éjszakára hideg helyre tesszük. Másnap 180 fokon, előmelegített sütőben 40 perc alatt aranyszínűre sütjük.



A kandírozott narancshéj
otthon is elkészíthető
különlegesség. Titka, hogy a héjról
a fehér részeket el kell távolítani, majd
a feldarabolt héjat többször (3-4 szer) át
kell főzni újratöltött, tiszta vízben, hogy
kesernyés ízét elveszítse. Az utolsó
alkalommal jöhet a cukorszirupban
főzés, míg üveges nem lesz a
narancshéj.



Kelt kalács dióval, lekvárral



HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

Tészta

1 kg liszt
10 ek Koronás Kristály-
cukor
5 dkg élesztő
5 dl tejszín
2 db tojás
20 dkg olvasztott vaj
2 db tojás a kenéshez
szórócukor

Töltelék

8 ek baracklekvár
40 dkg darált dió
6 ek Koronás porcukor

ELKÉSZÍTÉS

A lisztet tálba mérjük, rámorzsoljuk az élesztőt, hozzáadjuk a cukrot, a tejszínt, a tojást és az olvasztott vajat. Fakanállal összekeverjük, majd alaposan kidagasztjuk. Letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük. Ha megkelt a tészta, lisztezett deszkára borítjuk, átgyúrjuk, majd elfelezzük. Kinyújtjuk a tésztát, megkenjük a baracklekvár felével, majd a porcukorral elkevert dió felét rászórjuk és mint a rétest feltekerjük. Ezt megismételjük a másik résszel is. A két fonatot összefonjuk, kivajazott, kilisztezett formába tesszük, tojással lekenjük, szórócukorral megszórjuk. 180 fokban 45 percig sütjük. Ha nagyon pirosodna, alufóliával takarjuk le.

Kókuszos csokis keksztekercs



HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

50 dkg vajas keksz
2 csomag csokoládés
pudingpor
8 dl tej
6 ek Koronás Kristály-
cukor
10 dkg vaj
8 ek kókuszreszelék

ELKÉSZÍTÉS

A pudingból a tejjel pudingot főzünk, hozzáadjuk a cukrot, a vajat és 2 ek kókuszreszeléket, majd kevergetve kihűtjük. Amikor kihűlt, a kekszek közé kenjük a krémet. A maradék krémmel bevonjuk a kekszrudat és megszórjuk a kókusszal. Fóliába csomagoljuk és egy éjszakát puhulni hagyjuk, másnap ferdén szeletelve kínáljuk.



Süti és kávé,
az igazi kikapcsolódás egy
hosszú nap után. Hozzá egy-egy
tökéletesre formázott kockacukor
megújult csomagolásunkból.





Aszalt szilvás cantucci



HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

50 dkg liszt
2 tk sütőpor
20 dkg Koronás Krisztálycukor
4 tk mézeskalács fűszerkeverék vagy fahéj
10 dkg vaj
4 db tojás
20 dkg aszalt szilva
10 dkg törökmogyoró

ELKÉSZÍTÉS

A lisztet tálba mérjük. Hozzáadjuk a sütőport, a cukrot, a fűszert, a puha vajat, a tojásokat, az apróra vágott aszalt szilvát és az egész mogyorót. Két rudat formázunk belőle, melyet 20 percig 180 fokos sütőben sütünk. Ferdén szeleteljük, kb ujjnyi vastagon, majd újabb 10 perc sütés. Fémdobozban hetekig eláll.

Florentine




HOZZÁVALÓK (2 adaghoz)

40 dkg vaj
4 ek méz
30 dkg Koronás Nád
Kristálycukor
5 dl tejszín
20 dkg kandírozott
narancshéj
10 dkg kandírozott
citromhéj
40 dkg szeletelt mandula
10 dkg liszt
20 dkg étcsokoládé ol-
vasztva

ELKÉSZÍTÉS

A vaját a mézzel, a tejszínnel és a cukorral felforraltjuk, és 5 percig rotyogtatjuk. Hozzákeverjük a kandírozott narancsot és citromot, a mandulaszeleteket és a lisztet. Tovább főzzük még 5-6 percet, míg kicsit sűrűsödik. Sütőpapírral bélelt sütőlemezre simítjuk a masszát és 180 fokon 15 percig sütjük, amíg aranybarna nem lesz. Alaposan kihűtjük. Ha kihűlt, egy tálcára fordítjuk, majd lehúzzuk róla a sütőpapírt és megkenjük olvasztott csokival. Ha a csoki megdermedt, visszafordítjuk és forró vízbe mártott késsel szeleteljük.

A close-up photograph of two almond cakes stacked on a silver, textured plate. The cakes are golden-brown and studded with almonds. In the background, a red horse-shaped cookie cutter is visible on the plate. The lighting is soft, highlighting the texture of the cakes and the metallic sheen of the plate.

A mandula egy kincs. Vitamin, ásványi anyag tartalma nemcsak belső szervezetünknek, de bőrünknek is ajándék. Hogy minél hosszabb ideig élvezhessük ízét, állagát, tároljuk hűtőben, jól lezárt dobozban, mert könnyen átveszi a környezetének illatát.





KORONÁS
UKOR[®]
AZ AGRANA MÁRKÁJA

Látogasson el www.koronascukor.hu
weboldalunkra, ha még több receptet,
érdekességet, híreket szeretne látni
a Koronás Cukor világából!

Legyen Ön is egy édes közösség tagja!

 / koronascukor

