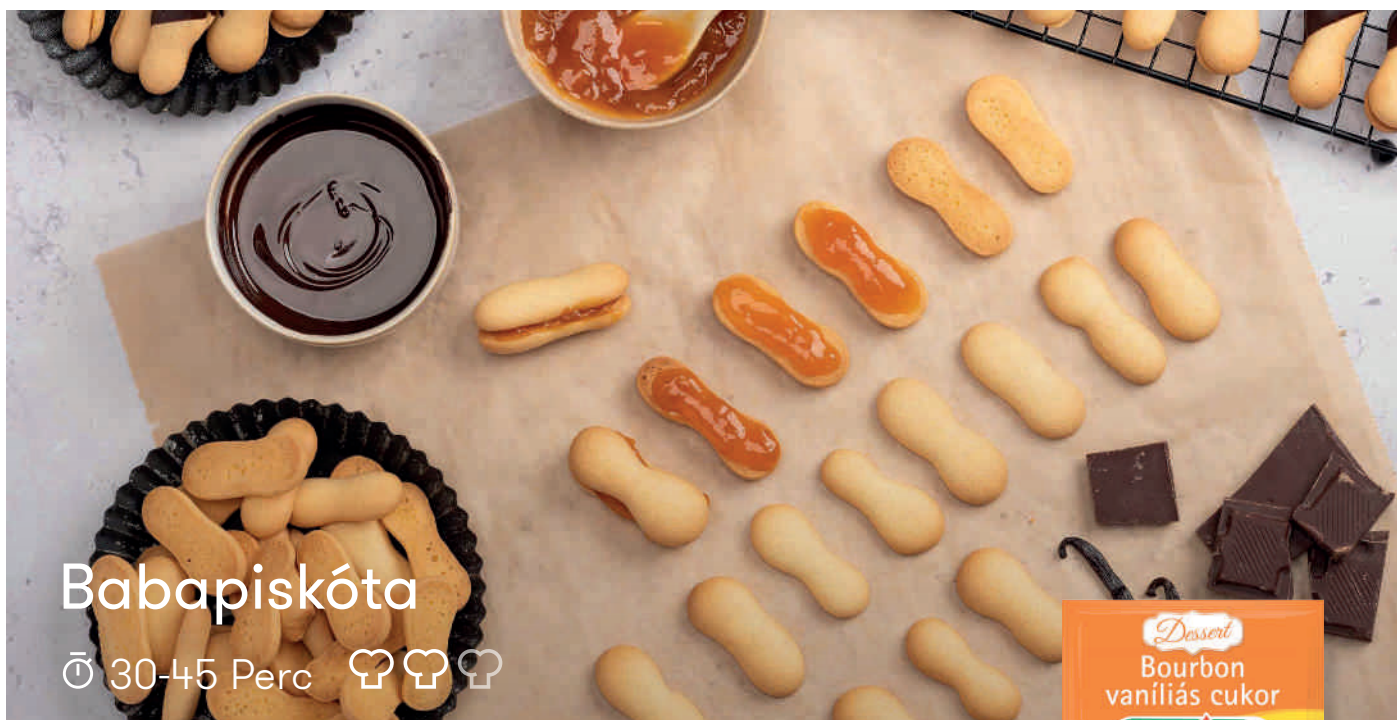




# Az ünnep üze Kotányi

KARÁCSONYI  
RECEPTÖTLETEK



# Babapiskóta

⌚ 30-45 Perc ♡♡♡



Egy klasszikus a sütistányéron: Babapiskóta - az igazi karácsonyi kedvenc. Finom vaníliaaromája csodálatosan kombinálható különböző lekvárokkal. Igen jól díszíthető csokoládéval vagy mázzal.

## Összetevők

### A tésztához

200 g	Tojássárgája (kb. 10 tojásból)
140 g	Porcukor
160 g	Búzaliszt
10 g	Kotányi Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	Só

### A bevonathoz

100 g	Sárgabarack lekvár
100 g	Csokoládémáz

## Elkészítés

1. A tojássárgákat a porcukorral és a vaníliás cukorral verjük habosra.
2. Adjuk hozzá a lisztet, és keverjük simára.
3. Töltsük a tésztát egy habcsóvel ellátott habzsákba, és nyomjunk 2 cm hosszúságú csíkokat egy sütőpapírral bélelt tepsire.
4. Süssük a süteményeket 180 °C-ra előmelegített sütőben légkeverésen 7-8 percig.
5. Kenjük meg a babapiskóták felét baracklekvárral, és ragasszuk őket össze a bevonat nélküli felekkel.
6. Mártuk a süteményeket csokoládémázba, és hagyjuk egy rácson megdermedni.



# Mézeskalácsos puszedli

⌚ 15-30 Perc 



Mézeskalács, egy kis csavarral! Nincs karácsony mézeskalács nélkül. A puha mézeskalács, a finom csokoládé és a ropogós mogyoró összjátéka egyszerűen ellenállhatatlan. És a legjobb benne: Gyerekjáték elkészíteni.

## Összetevők

### A tésztához

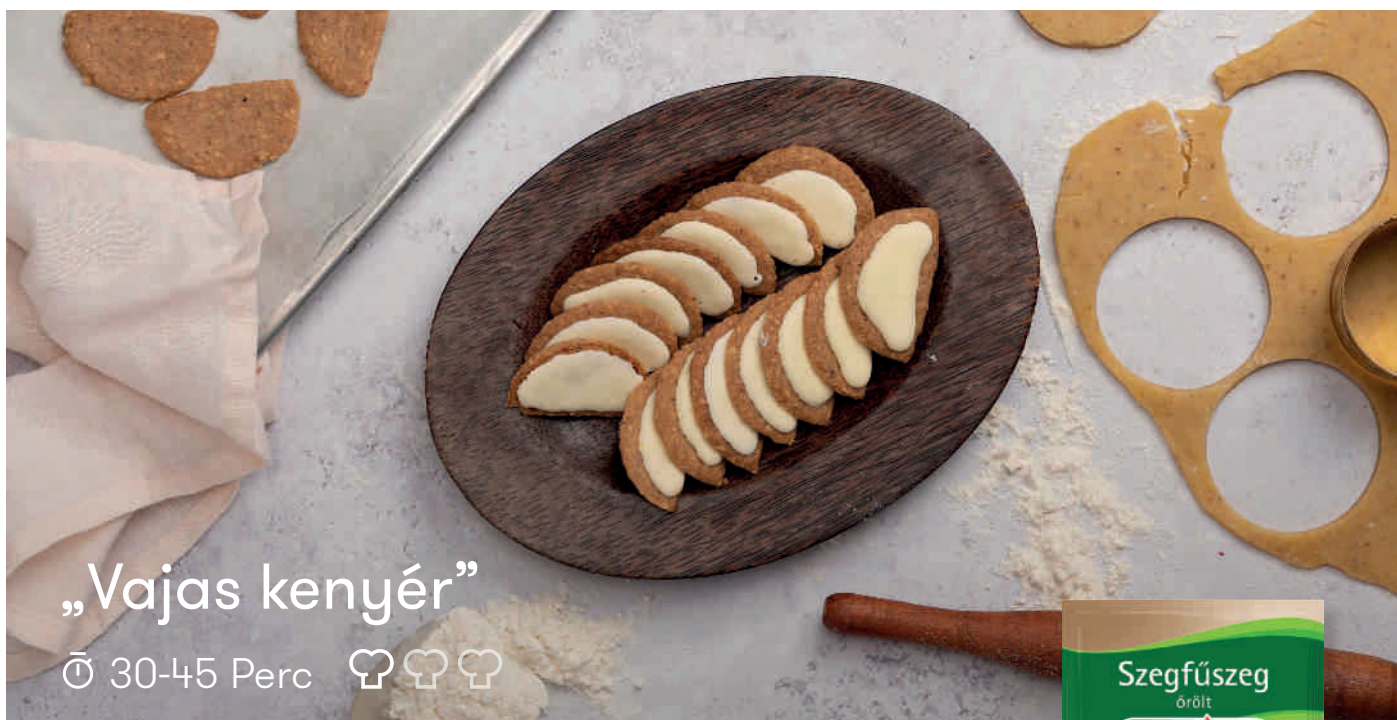
90 g	Tojásfehérje (kb. 3 tojásból)
150 g	Kristálycukor
200 g	Mézeskalács-morzsa
100 g	Darabolt mandula
5 g	Kotányi Mézesütemény fűszerkeverék
2 g	Só

### A bevonathoz


200 g	Egész mogyoró
200 g	Csokoládémáz

## Elkészítés

1. A tojásfehérjét a kristálycukorral és a sóval verjük kemény habbá.
2. Óvatosan forgassuk bele az apróra vágott mandulát, a mézeskalács-morzsat és a Kotányi mézeskalács fűszerkeveréket.
3. Töltsük a keveréket egy habcsóval ellátott habzsákba, és nyomjunk köröket egy sütőpapírral bélelt tepsire. Helyezzünk egy mogyorót mindegyik kör középre.
4. 140 °C-ra előmelegített sütőben süssük kb. 15 percig.
5. Mártuk a kihűlt puszedlik felét csokoládémázba, és hagyjuk egy rácson megdermedni.



## „Vajas kenyér”

⌚ 30-45 Perc 



Egy klasszikus karácsonyi süti, amely mindenkinek ízlik: A vajas kenyér sütik a szegfűszeg és a fahéj lágy ízének köszönhetik a népszerűségüket. A máz helyett díszítheted fehér csokoládéval is.

### Összetevők

#### A tésztához

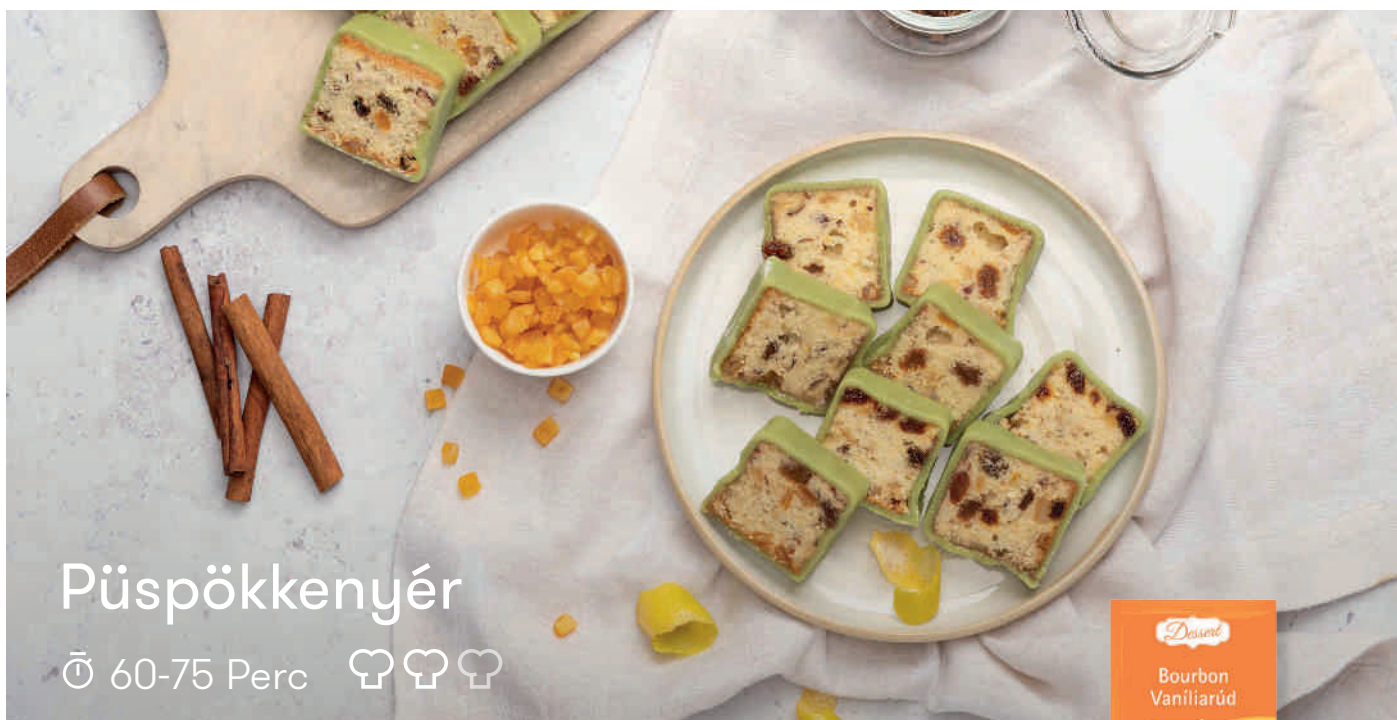
240 g	Vaj
150 g	Porcukor
130 g	Darált mogyoró
250 g	Tönkölyliszt
5 g	Kotányi Szegfűszeg, őrölt
5 g	Kotányi Fahéj, őrölt
1 csipet	Só

#### A mázhoz

80 g	Tojássárgája (kb. 4 tojásból)
60 g	Víz
360 g	Porcukor

### Elkészítés

1. A szobahőmérsékletű vaját, a porcukrot, a mogyorót, a tönkölylisztet, a Kotányi fahéjat, őrölt szegfűszeget és tengeri sót gyúrjuk tésztává.
2. Pihentessük legalább 1-2 óráig.
3. Ezután nyújtjuk ki a tésztát kb. 3 mm vastagságúra, és szaggassuk ki egy (kb. 6 cm-es) pogácsaszaggatóval.
4. Felezzük el a köreket, majd tegyük sütőpapírral bélelt tepsire és 180 °C-ra előmelegített sütőben süssük 7-8 percig.
5. A mázhoz a tojássárgáját, a vizet és a porcukrot verjük habosra.
6. Kenjük a mázat a kihűlt süteményekre, és hagyjuk egy éjszakán át száradni.



# Püspökkenyér

⌚ 60-75 Perc ♡♡♡



Ez az aszalt gyümölcsökkel, mogyoróval és mazsolával készült sütemény szemet gyönyörködtető látvány minden sütisdobozban! Valójában ez egy felszeletelt torta. A püspökkenyér finom marcipánnal bevont, mennyei karácsonyi csemege!

## Összetevők

### A tésztához

145 g	Vaj
70 g	Porcukor
70 g	Tojássárgája (kb. 3 tojásból)
145 g	Tojásfehérje (kb. 5 tojásból)
85 g	Kristálycukor
60 g	Kandírozott citromhéj
60 g	Kandírozott narancshéj
80 g	Mazsola
60 g	Darált mogyoró
220 g	Búzaliszt
2 g	Kotányi Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	Só

### A bevonathoz

2 ek.	Málnalekvár
500 g	Marcipánmassza, zöld

## Elkészítés

1. A vajat a porcukorral és a Kotányi Bourbon vaníliás cukorral keverjük habosra.
2. Fokozatosan adjuk a tojássárgákat a vajjas keverékhez. Ügyeljünk arra, hogy a vaj és a tojássárgája is szobahőmérsékletű legyen.
3. Ezután a tojásfehérjét a kristálycukorral és a sóval verjük kemény habbá.
4. A kandírozott citrom- és narancshéjat, a mazsolát, a darált mogyorót és a lisztet keverjük a vajjas keverékhez.
5. Végül óvatosan forgassuk bele a tojásfehérjét.
6. Öntsük a keveréket egy kivajazott téglalap alakú (20 × 30 cm-es) tepsibe, és egyenletesen oszlassuk el.
7. Süssük 180 °C-ra előmelegített sütőben légkeverésen kb. 60 percig.
8. Ezután szeleteljük fel a püspökkenyeret (5 × 5 cm).
9. Nyújtsuk ki a marcipánt (3 mm vastagságúra), és kenjük meg vékonyan málnalekvárral.
10. Végül helyezzük a püspökkenyeret a kinyújtott marcipánra, borítsuk be vele, majd vágjuk fel kb. 1 cm vastag szeletekre.

# Borsos narancslekvárral töltött linzer

⌚ 60-90 Perc   

Ez a porhanyós linzer olyan finom, mintha a nagymama készítette volna. A hagyományos verziót mi most borsos narancslekvárral bolondítottuk meg. A finom cukor és a valódi Bourbon vanília mennyeien ízletes aromát ad a tésztának, a borsos narancslekvár pedig teljesen új szintre emeli a hagyományos édességet.



## Összetevők

### A pitetésztához

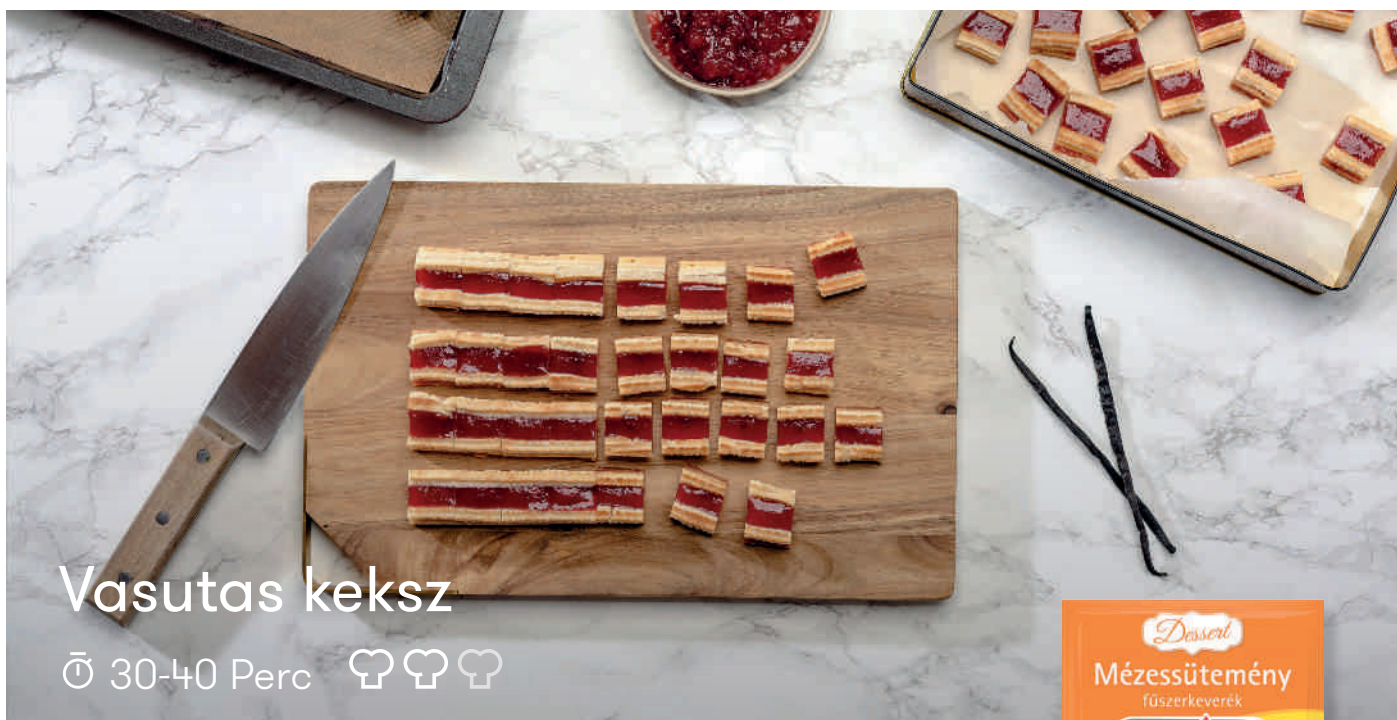
300 g	Búzaliszt
200 g	Vaj
95 g	Porcukor
1	Tojás
5 g	Kotányi Bourbon vaníliás cukor

### A lekvárhoz

100 g	Narancslekvár
6 ek.	Narancslé
1 ek.	Reszelt narancshéj
2 tk.	Kotányi Feketebors, őrölt

## Elkészítés

1. A pitetészta elkészítése: Dolgozzuk össze sima tésztává a porcukrot, a vaját, a lisztet, a tojásokat, a Bourbon vaníliás cukrot és a narancshéjat. Csomagoljuk folpackba, és pihentessük a hűtőben egy órát.
2. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.
3. Nyújtsuk ki a tésztát körülbelül 3 mm vastagságúra. Késkiszűrővel szaggassunk a tésztából sima és lyukas köröket.
4. A lekvár elkészítése: Tegyük egy edénybe a narancslekvárt egy narancs levével és lereszelt héjával együtt. Főzzük 5 percig, majd fűszerezzük ízlés szerint őrölt borssal.
5. Süssük a kekszet aranybarnára 10 perc alatt. Hagyjuk kihűlni. A lyukas kekszet szórjuk meg porcukorral.
6. Kenjük meg a lekvárral a sima kekszetet, és ragasszuk a tetejükre a lyukas süteményeket. Tároljuk légmentesen záródó dobozban.



# Vasutas keksz

⌚ 30-40 Perc ♡ ♡ ♡



A vasutas keksz vidám „vagonjai” mindenki kedvencei – nemcsak élénk színük miatt, hanem mert fantasztikus ízélményt is nyújtanak. Gyümölcsös ribizlilekvár finom marcipáncsíkok között, omlós tésztán. A süti különleges ízét a mézeskalács fűszerkeverékünk adja.

## Összetevők

### A tésztához

200 g	Búzaliszt
150 g	Vaj
70 g	Porcukor
1	Tojássárgája
2 g	Só
10 g	Kotányi Mészessütemény fűszerkeverék

### A töltelékhez

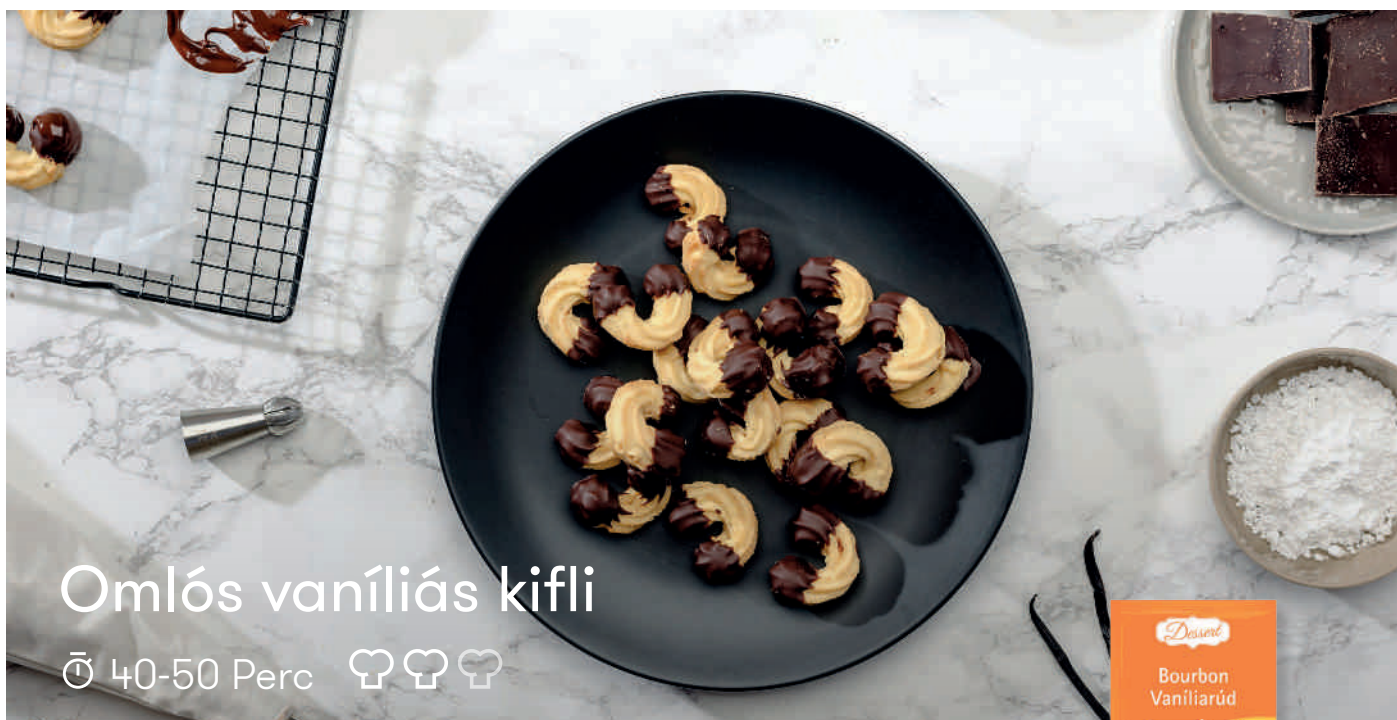
150 g	Marcipán
20 g	Porcukor
20 g	Vaj
1	Tojásfehérje
5 g	Kotányi Fahéj, őrölt

### A bevonathoz


400 g	Ribizlilekvár
-------	---------------

## Elkészítés

1. Gyúrjuk az összes hozzávalót sima tésztává, és pihentessük hűtőszekrényben egy órán át.
2. Ezután rövid ideig gyúrjuk át a tésztát, és nyújtsuk ki vékonyra. Szeleteljük fel 3 cm széles csíkokra, és helyezzük sütőpapírra.
3. 180 °C-os sütőben légkeverésen kb. 10 perc alatt süssük aranybarnára, majd hagyjuk kihűlni.
4. A töltelékhez olvassuk fel a vajat. A marcipánt a porcukorral, a mézeskalács fűszerkeverékkel, az olvasztott vajjal és a tojásfehérjével keverjük simára.
5. Ezután egy csillagcsővel ellátott habzsák segítségével nyomjunk csíkokat a tésztára.
6. Szobahőmérsékleten hagyjuk egy órán át száradni, majd 220 °C-os sütőben légkeverésen kb. 4 perc alatt süssük aranybarnára.
7. Keverjük simára a ribizlilekvárt, és egy habzsák segítségével nyomjuk a marcipáncsíkok közé.
8. Végül vágjuk a csíkokat 3 cm hosszúságú darabokra.



# Omlós vaníliás kifli

⌚ 40-50 Perc 



Finom klasszikus sütemény, amelyet az adventi időszakban kötelező elkészíteni: Omlós vaníliás kifli. Ez az édes teasütemény igen gyorsan elkészíthető: a tésztát egy habzsák segítségével könnyedén kinyomhatjuk a tepsire, majd baracklekvárral összeragasztunk két kisült felet, és végül étcsokoládés bevonóba mártjuk.

## Összetevők

### A tésztához

250 g	Vaj
100 g	Porcukor
350 g	Búzaliszt
1	Tojás
1 db	Kotányi Bourbon vaníliarúd, egész
10 g	Kotányi Citromhéj, szeletelt
1 csipet	Só

### A töltelékhez

100 g	Baracklekvár
-------	--------------

### A bevonathoz

200 g	Étcsokoládés bevonó
-------	---------------------

## Elkészítés

1. A tésztához a szobahőmérsékletű vaját a porcukorral, a vaníliarúd magjaival és a citromhéjjal habosítsuk, majd fokozatosan keverjük bele a tojást.
2. Az átszitált lisztet keverjük bele a vajás keverékbe.
3. Ezután egy csillagsöves habzsákkal nyomjunk félhold alakú formákat a sütőpapírra, és 180 °C-os sütőben légkeverésen 10 perc alatt süssük aranybarnára.
4. Hagyjuk a süteményfeleket kihűlni, majd baracklekvárral illesztjük össze őket.
5. Végül a csokoládé 2/3-át olvasszuk meg, majd a maradék 1/3-ot törjük apró darabokra, és keverjük a már megolvadt csokihoz. Keverjük csomómentesre a csokoládét. Mártjuk a sütik végét a csokoládéba, és hagyjuk a sütőpapíron megdermedni.



# Tripla csokis aprósütemény

⌚ 90-120 Perc ♡ ♡ ♡

Csokoládé a köbön! A krémes tölteléssel töltött aprósütemény a csokoládé ízével kényeztet az ünnepi időszakban.



## Összetevők

### A tésztához

170 g	Vaj
90 g	Porcukor
20 g	Kakaópor
130 g	Liszt
2	Tojás
1 tk.	Kotányi Gyömbér, őrölt
1 csomag	Kotányi Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	Só

### A töltelékhez

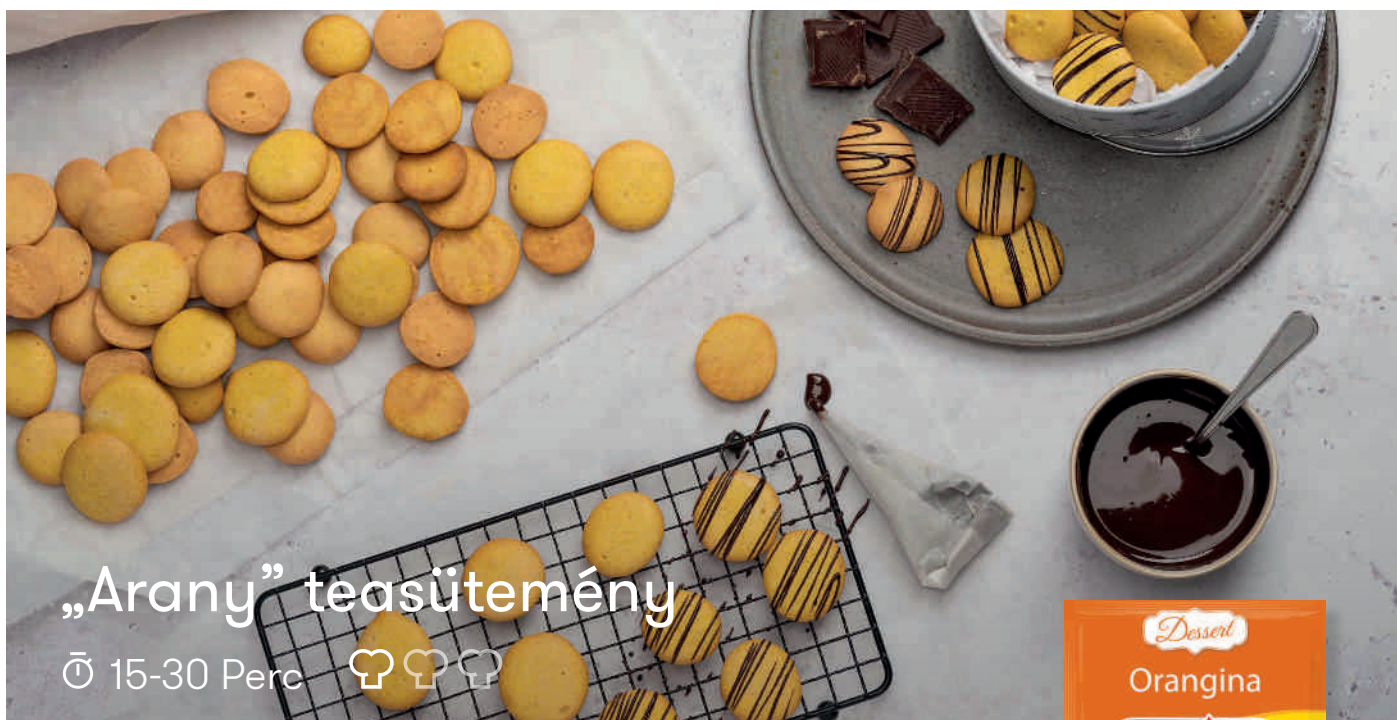
250 g	Étcsokoládés bevonó
250 g	Habtejszín

### A bevonathoz

200 g	Étcsokoládés bevonó
-------	---------------------

## Elkészítés

1. A tésztához a vajat keverjük habosra a porcukorral, a kakaóporral, a vaníliás cukorral, a gyömbérrel és a sóval, majd fokozatosan keverjük bele a tojásokat.
2. Keverjük bele a lisztet, majd egy habzsák és egy habcső segítségével adagoljunk kis köröket egy sütőpapírra.
3. 180 °C-ra előmelegített sütőben süssük tíz percig.
4. A töltelékhez forraljuk fel a tejszínt, vegyük le a tűzről, és keverjük bele az apróra vágott csokoládét, amíg teljesen fel nem oldódik.
5. Tegyük a krémet fél órára a hűtőszekrénybe hűlni, majd keverjük simára.
6. Miután a sütemények kihűltek, két sütifélből a tölteléssel készítsünk szendvicseket. Ezután hagyjuk az egészet hűlni, amíg a krém meg nem szilárdul.
7. A csokoládé kétharmadát olvasszuk fel vízgőz felett. A maradék csokoládét vágjuk apró darabokra, és keverjük a meleg olvasztott csokoládéhoz, majd keverjük simára. Mártsunk minden süteményt félig a csokoládéba, majd hagyjuk megdermedni.



## „Arany” teasütemény

⌚ 15-30 Perc   



Ebben a süteményben megvan minden, ami kell! Egyszerűnek tűnik, de az Orangina fűszeres ízesítőben lévő narancs, kurkuma és kardamom páratlanul finom ízt kölcsönöz neki. Utolsó simítás-ként a teasüteményeket kedved szerint díszítheted.

### Összetevők

190 g	Tojássárgája (kb. 10 tojásból)
140 g	Porcukor
160 g	Búzaliszt
20 g	Kotányi Orangina fűszeres ízesítő
1 csipet	Só

### Előkészítés

1. A tojássárgákat a porcukorral verjük habosra.
2. Keverjük össze a lisztet és a Kotányi Orangina fűszeres ízesítőt.
3. Töltsük a tésztát egy habcsővel ellátott habzsákba, és nyomjunk tésztapötyöket (kb. 1 cm átmérőjű) egy sütőpapírral bélelt tepsire.
4. Süssük a süteményeket a középső rácson, 180 °C-ra előmelegített sütőben légkeverésen 8 percig.
5. Kihűlés után csokoládéval vagy cukormázzal díszíthetők.



# Vaníliás kifli Bourbon vaníliával

⌚ 90-120 Perc ♡♡♡



Egy osztrák klasszikus – csodálatosan omlós vaníliás kifli. A Landtmann cukrászműhely e receptje Kotányi valódi Bourbon vaníliájával készül, hogy még ellenállhatatlanabb legyen az íze!

## Összetevők

### A tésztához

150 g	Őrölt mandula
60 g	Apróra vágott mogyoró
270 g	Vaj
2	Tojássárgája
300 g	Liszt
80 g	Porcukor
2 csomag	Kotányi Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	Só

### A díszítéshez

100 g	Porcukor
1 db	Kotányi Bourbon vaníliarúd, egész
1 csomag	Kotányi Bourbon vaníliás cukor

## Elkészítés

1. Először a mandulát, a mogyorót, a lisztet, a porcukrot, a vaníliás cukrot, a sót, a szobahőmérsékletű vaját és a két tojássárgáját gyúrjuk sima tésztává.
2. Gyúrjuk a tésztát rúd alakúra, és a hűtőszekrényben hagyjuk pihenni egy órán át.
3. Ezután a tésztarudat 1-2 cm vastag szeletekre vágjuk, és félhold alakúra formázzuk.
4. Fektessük sütőpapírral bélelt tepsire, és 180 °C-os sütőben, légkeverésen tíz perc alatt süssük aranybarnára.
5. Közben a díszítéshez keverjük össze a porcukrot, a vaníliás cukrot és a vaníliarúd kikapart magjait.
6. Közvetlenül a sütés után, amikor a kiflik még melegek, szórjuk meg porcukorral.



# Fahéjas csillagok

⌚ 90-120 Perc ♡♡♡

Akárcsak a díszek a fán, a fahéjas csillagok is kihagyhatatlan részei a karácsonyi ünnepnek. A bécsi Landtmann cukrászműhely ízletes receptje segítségével pillanatok alatt finom fahéjas csillagokat varázsolhatunk az asztalra.



## Összetevők

### A tésztához

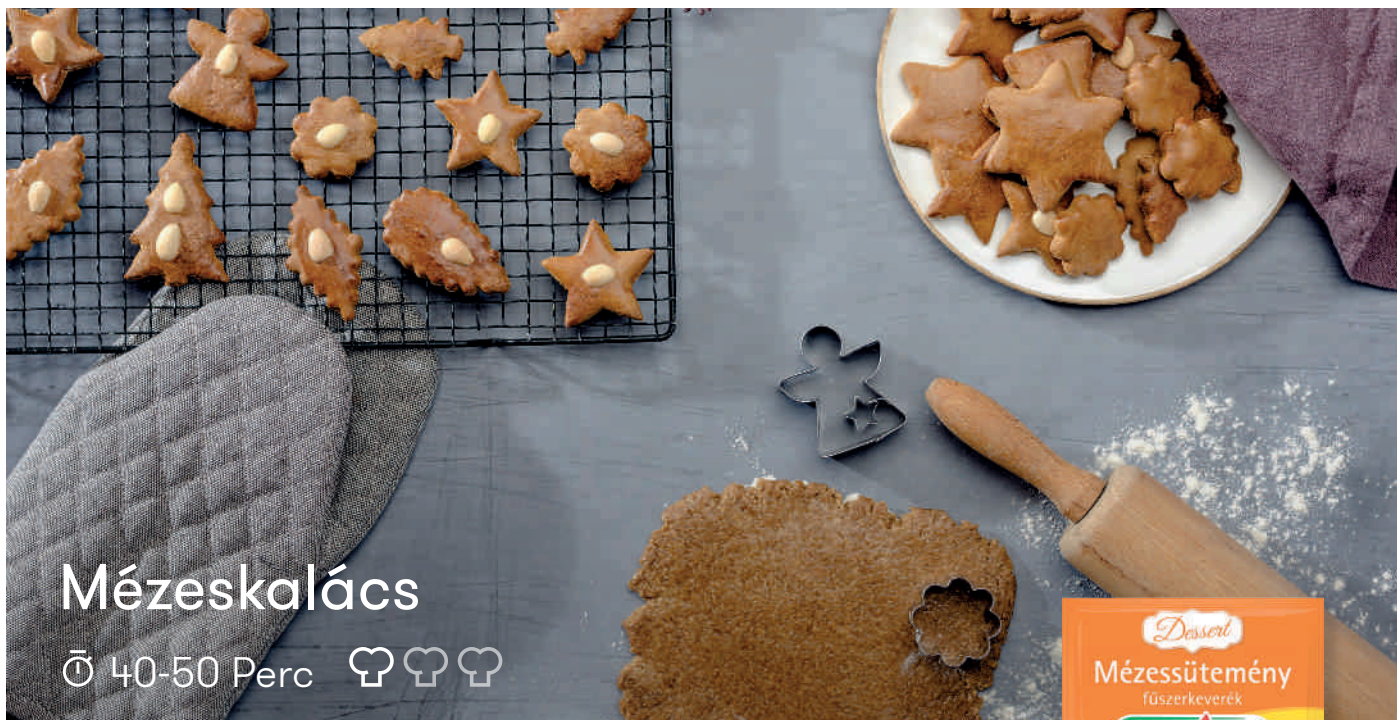
210 g	Porcukor
270 g	Őrölt mandula
50 g	Porcukor
2	Tojásfehérje
5 g	Kotányi Fahéj, őrölt

### A cukormázhoz

2	Tojásfehérje
100 g	Porcukor

## Elkészítés

1. A tésztához keverjük össze az összes hozzávalót, majd nyújtsuk ki kb. 1 cm vastagságúra.
2. A tojásfehérjét és a porcukrot verjük kemény habbá, kenjük a kinyújtott tésztára, és hagyjuk száradni fél óráig.
3. Szaggassuk ki a csillagokat. Használat előtt mártsuk vízbe a kiszűrőt. Fektessük a csillagokat sütőpapírra, és hagyjuk egy órán át száradni.
4. 80 °C-ra előmelegített sütőben szárítsuk 15 percig, ügyelve arra, hogy a cukormáz fehér maradjon, ne változzon meg a színe.



# Mézeskalács

⌚ 40-50 Perc   



A karácsony íze: a mézeskalács. A fahéj és a koriander íze egyesül a Kotányi különleges fűszerkeverékében. Az ünnepvárás elengedhetetlen kelléke!

## Összetevők

500 g	Rozsliszt
125 g	Kristálycukor
125 g	Méz
3	Tojás
3 tk.	Sütőpor
2 tk.	Kotányi Mézesütemény fűszerkeverék
	Kis mennyiségű tej a mázhoz

## Elkészítés

1. Keverjük össze a lisztet, a cukrot, a sütőport és a mézeskalács fűszerkeveréket.
2. Ezután adjuk hozzá a tojásokat és a mézet.
3. Fedjük le frissentartó fóliával, és pihentessük fél órán át.
4. Szórjuk meg liszttel a munkafelületet, és nyújtjuk ki a tésztát kb. 1 cm vastagságúra.
5. Vágjuk ki a mézeskalácsokat, és helyezzük sütőpapírral bélelt tepsibe, majd kenjük meg tejjel, és 175 °C-on süssük kb. 7-8 percig.

**TIPP:** A mézeskalácsok megpuhulnak, ha néhány napig légmentesen záródó dobozban hagyjuk őket.



# Mákos linzer lekvárral

⌚ 90-120 Perc ♡ ♡ ♡



Mindenki imádja, aki kipróbálja. A Landtmann cukrászműhely remeke telis-tele van mákkal és ribizlilekvárral, és annyira finom, hogy még 1 kilónyi tészta is pillanatok alatt elfogy.

## Összetevők

### A tésztához

300 g	Liszt
80 g	Darált mák
300 g	Vaj
100 g	Porcukor
1	Tojás
2 csomag	Kotányi Bourbon vaníliás cukor
1 tk.	Kotányi Szegfűszeg, őrölt
1 csipet	Só

### A töltelékhez

200 g	Ribizlilekvár
-------	---------------

### A bevonathoz

40 g	Porcukor
------	----------

## Elkészítés

1. Gyúrjuk az összes hozzávalót sima tésztává, és pihentessük a hűtőszekrényben egy órán át.
2. Rövid ideig gyúrjuk át a tésztát, nyújtjuk vékonyra, és szaggassunk köröket belőle.
3. Vágjunk ki egy kis szívecskét a körök felének közepéből, és helyezzük a köröket egy sütőpapírral bélelt tepsire.
4. 180 °C-os sütőben légkeverésen süssük tíz perc alatt aranybarnára.
5. Hagyjuk kihűlni, és szórjuk meg porcukorral a kivágott szívekkel díszített köröket.
6. A teli köröket kenjük meg a ribizlilekvárral, majd helyezzük rájuk a cukorral megszórt köröket.



*Spice up  
my life*

