



Recepty pečiva

**★trvanlivé★sladké
★slané★kynuté**

Úvod / 2

Náplně do těsta / 3

Buchty a koláče / 5

Sladké kynuté zákusky ke kávě a čaji / 8

Lívance, vdolky a koblihy / 11

Vánoční a velikonoční kynuté pečivo / 13

Suchary / 14

Chléb a pečivo / 17

Jemné krájené moučníky nekynuté / 20

Sušenky a trvanlivé pečivo / 23

K čaji, pivu a vínu / 25

Sýrové pečivo / 28

vpk

v chladné místnosti asi 20 minut odpočinout. Důležité je, aby máslové i moučné těsto mělo stejnou tuhost ve chvíli, kdy je začneme zpracovávat.

Moučné těsto potom vyválíme na plát asi 7 mm silný, který má přibližně tvar stejnoramenného kříže. Do středu položíme máslové těsto, 3 ramena přehneme přes ně, pak otočíme a čtvrté rameno přehneme na čtverec, ve kterém je zabaleno máslo, aby bylo máslo rovnoměrně zakryto. Zabalené těsto válečkem naklepeme a vyválíme obdélník asi 7 mm silný, přeložíme, znovu vyválíme a přeložíme dvojitě. Pak složené těsto necháme pod papírem a navlhčeným ubrouskem odpočinout v chladu asi 30 minut, pak znovu vyválíme a překládáme. Vyvalujeme a skládáme na pomoučeném vále, ale přebytečnou mouku odstraňujeme z těsta malým smetáčkem nebo plochým štětcem.

Pečeme na suchém plechu v horké troubě, v málo vyhřáté máslo vyteče a těsto nevzejde. Pokud potřáeme vajíčkem, tak jenom na horní ploše, nesmíme umazat kraje, těsto by „nelískovalo“.

Náplně do těsta

Drobenka I. a II. / 3

Jablková nádivka / 3

Maková náplň I. a II. / 3

Maková náplň z celého máku / 4

Náplň ze sušených švestek / 4

Náplň z čerstvých švestek / 4

Ořechová náplň I. a II. / 4

Ovocná náplň / 4

Povidlová náplň / 4

Tvarohová náplň I. a II. / 4

POZNÁMKY

Drobenka I.

Prosijeme na vál 130 g hladké mouky a 50 g moučkového cukru, přidáme vanilkový cukr, promícháme a přidáme 80 g změkklého másla. Mícháme a mneme tak dlouho, až se začnou tvořit drobné hrudky. Z tohoto množství přísad máme 250 g drobenky.

Drobenka II.

Rozpustíme 70 g másla, přisypeme 70 g moučkového cukru, 100 g prosáté hrubé mouky a vanilkový cukr. Smícháme a zpracujeme, až se začnou tvořit hrudky.

Jablková nádivka

300 g oloupaných, na čtvrtky bez jadřinců nakrájených jablek podlijeme trochou vody a pod pokličkou udusíme do měkka. Pak prolisujeme nebo rozmixujeme, přidáme 80 g cukru, skořici, citr. kůru a šťávu ze 1/4 citrónu, na špičku nože tlučeního badyánu a podle potřeby strouhaný perník.

Maková náplň I.

Umeleme na strojku 200 g dobrého čerstvého máku (pozor na žluklý, hořký nebo dokonce prolezlý červíky), smícháme s 2,5 dl mléka a 50 g cukru a povaříme. Pak přidáme 20 g přebíraných, spařených rozinek, citrónovou kůru, vanilku a po-



Sušenky a trvanlivé pečivo

většinou už doma nepečeme, v obchodech je víc než bohatý výběr. Pro případ, že jste zvlášť nároční, anebo chcete projevit rodině a přátelům mimořádnou péči, můžete si vybrat z naší nabídky.

Anýzové tyčinky / 23
Čajové sušenky mandlové / 23
Jemné trvanlivé sušenky I. a II. / 23
Koláčky z lojových škvarků / 23
Ovesné sušenky / 23
Polomáčené sušenky / 24
Pískové pečivo / 24
Ruské čajové pečivo / 24
Sušenky z bramborové mouky / 24
Škvarkové taštičky / 24
Škvarková zvířátka / 24
Trvanlivé sušenky / 24
Viktoria sušenky / 24
Vraní koláčky / 25
Zázvorové sušenky I. a II. / 25

Anýzové tyčinky

Prosijeme na vál 300 g hladké mouky, přidáme 100 g moučkového cukru, 180 g změkklého másla a 1–2 žloutky, zpracujeme v těsto a necháme chvíli v chladnu odpočinout. Pak vyválíme tenčí plát, rádýlkem rozkrájíme na tyčinky, potřeme rozmíchaným vejcem, posypeme anýzem a krystalovým cukrem a přendáme na plech. Pečeme zvolna ve středně vyhřáté troubě.

Čajové sušenky mandlové

12 vařených žloutků prolisujeme s 30 g másla, pak přidáme 150 g jemně mletých loupáných mandlí, 300 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 280 g másla a 2 malé skleničky rumu. Zpracujeme v těsto, vyválíme asi 3 mm silný plát, vykrájíme kolečka a upečeme na vymazaném plechu v předehřáté troubě. Kolečka můžeme do polovi-

ny máčet v rozpuštěné čokoládové polevě a sušit na pergamenovém papíru.

Jemné trvanlivé sušenky

Prosijeme na vál 300 g hladké mouky, přidáme na špičku nože prášku do pečiva, 125 g moučkového cukru, 40 g změkklého másla, 1 vejce, 1 žloutek, 12–15 cl smetany a citrónovou kůru. Zpracujeme v těsto, necháme přes noc odpočinout. Vyválíme na 3 mm silný plát (jen slabě podsypáváme moukou, aby sušenky zůstaly křehké), propícháme a vykrajujeme sušenkové tvary. Pečeme na slabě vymazaném plechu ve vyhřáté troubě, napřed prudce zapečeme a pak pomaleji dopékáme. Těsto můžeme obarvit a přichutit 20–30 g kakaa.

Jemné sušenky II.

Utřeme 120 g másla a 220 g moučkového cukru, přidáme postupně 3 vejce, citrónovou kůru, vanilku a ještě chvíli třeme. Pak přidáme 450 g hladké mouky, smíchané s 50 g bramborové moučky a 1/4 sáčku kypřicího prášku. Těsto vyklopíme na pomoučený vál, vyválíme asi 5 mm silnou placku, vykrajíme různé tvary, urovňame na pomazaný nebo povoskovaný plech a upečeme v mírné troubě do růžova. Podáváme odleželé.

Koláčky z lojových škvarků

Z 80 g droždí, trochy cukru, mouky a vlažné vody uděláme kvásek a necháme asi 6 hodin na teplém místě stát. Pak prosijeme do mísy 1 kg polohrubé mouky, přidáme 200 g moučkového cukru, přilijeme kvásek, přidáme 100 g rozpuštěného sádla nebo másla, 150 g očištěných rozinek, 150 g piniových oříšků (nebo pokrájené para ořechy apod.), vanilkový cukr, kůru z 1 citrónu, muškátový oříšek, trochu mleté skořice a rovnou čajovou lžičku soli. Vyskvaříme 100 g leje a přidáme do těsta i se škvarky. Podle potřeby přidáme vodu a vypracujeme středně tuhé těsto. Uděláme malé kulaté koláčky, nožem uděláme na nich mřížku a necháme je ještě na plechu chvíli kynout. Pečeme v předehřáté troubě velmi pomalu, asi 3/4 hodiny. Nejlepší jsou teplé.

Ovesné sušenky

200 g ovesných vloček lehce nasucho opražíme a pomeleme na masovém strojku. Na vále smícháme s 200 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, špetku soli, kávovou lžičkou kypřicího prášku, 160 g změkklého másla a 1 vejcem. Je-li těsto příliš tuhé, ředíme mlékem. Vyválíme trochu silnější plát a vypichujeme tvary, nejlépe rovné – trojúhelníky, čtverce, kosočtverce apod. na vyma-

pečiva. Zpracujeme v těsto (je-li příliš tuhé, přidáme mléko), vyválíme plát, sušenky struhadlem propícháme a pak rozřežeme obyčejným nebo speciálním sušenkovým rádkem na čtverečky. Pečeme v předehřáté troubě.

Vraní koláčky

Utřeme 250 g másla, přidáme 200 g medu, 500 g hladké mouky, 1/2 lžičky kypřicího prášku, 1 vejce a vodu podle potřeby. Vypracujeme těsto, rozválíme asi na 15 mm silnou placku. Vykrajujeme malé koláčky a rovnáme na vymazaný, moukou vysypaný plech. Každý koláček uprostřed promáčkeme a do důlku vložíme oloupanou mandli. Pečeme v předehřáté troubě do zlatova. Potřebují 3 dny odležet.

Zázvorové sušenky I.

Do 280 g hladké prosáté mouky přidáme na špičku nože kypřicího prášku, 180 g moučkového cukru, 3 žloutky, 2 vejce a 20–30 g jemně mletého zázvoru. Zpracujeme v těsto, necháme odpočinout a pak vyválíme v tenký plát, ze kterého vypichujeme speciální formičkou tradiční zázvorkové tvary. Pečeme na vymazaném a hladkou moukou vysypaném plechu ve středně vyhřáté troubě. Upečené zázvorky můžeme sypat vanilkovým cukrem.

Zázvorové sušenky II. (mandlové nebo oříškové)

150 g loupáných, jemně nastrohaných mandlí nebo oříšků utřeme se 4–6 bílky na hladkou hmotu, přidáme 20–30 g jemně mletého zázvoru, trochu strouhané citrónové kůry, 350 g moučkového cukru a zpracujeme v tužší těsto. Dál postupujeme stejně jako u zázvork I.

POZNÁMKY



K čaji, pivu a vínu

<i>Bramborové pečivo</i>	/ 25
<i>Bramborové trojhránky</i>	/ 25
<i>Dlouhé slané tyčky</i>	/ 26
<i>Křehké slané krekry</i>	/ 26
<i>Křehké tyčinky</i>	/ 26
<i>Majonézové zlatáčky</i>	/ 26
<i>Ovesné tyčinky slané</i>	/ 26
<i>Pašticky z listkového těsta</i>	/ 26
<i>Rychlé slané pečivo</i>	/ 26
<i>Sádelníky</i>	/ 27
<i>Slané dukátky</i>	/ 27
<i>Slané hoblinky</i>	/ 27
<i>Slané krekry plněné</i>	/ 27
<i>Slané mandle</i>	/ 27
<i>Slané mandle po italsku</i>	/ 27
<i>Slané preclíčky</i>	/ 27
<i>Slané preclíčky vařené</i>	/ 27
<i>Škvarkové pagáčky</i>	/ 27
<i>Škvarkové pečivo se sýrem</i>	/ 28
<i>Šunkové rohlíčky</i>	/ 28
<i>Šunkový závin se sýrem</i>	/ 28

Bramborové pečivo

Oloupeme 1 kg pečených brambor a jemně ustrouháme nebo prolisujeme, přidáme 200 g hrubé mouky, 200 g změkklého másla, osolíme a zpracujeme v hladké těsto. Vyválíme asi 10 mm silný plát, vykrájíme tvary, urovnáme na pomastěný plech, potřeme rozšlehaným vejcem, poškrábe-
me povrch vidličkou a upečeme v prudké, horké troubě.

Bramborové trojhránky

Vypracujeme těsto z 200 g hladké mouky, 200 g strouhaných vařených (vychladlých) brambor, 200 g tuku a 100 g drobně krájené šunky. Necháme dlouho stát, protože by zřídlo. Vyválíme plát, nakrájíme trojúhelníčky, pomazeme vejcem, posypeme sýrem a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Jsou dobré čerstvé.

cované těsto přeložíme, rozválíme, znovu přeložíme (celkem 3krát). Pak vyválíme na prst silně, vykrajujeme malá kolečka a necháme je na plechu asi 3 hodiny kynout. Pak pomážeme vejcem a upečeme v horké troubě do zlatova. Nejlepší jsou teplé.

✕ Škvarkové pečivo se sýrem

Na vále smícháme 250 g hladké mouky, 250 g mletých škvarků, 1 žloutek, 30 g strouhané nivy nebo pivního sýra, 1/2 prášku do pečiva a 1/2 lžičky soli. Vypracujeme těsto a necháme odpočinout. Pak vyválíme plát asi 3 mm silný a vypichujeme tvary nebo rádytkem nakrájíme tyčinky. Potřeme rozšlehaným vejcem a můžeme posypat pravým strouhaným parmezánem. Pečeme na vymazaném plechu ve středně vyhřáté troubě.

Šunkové rohlíčky

350 g polohrubé mouky osolíme, rozsekáme do ní 200 g másla, přidáme 2 žloutky a tolik smetany, aby vzniklo tuhé hladké těsto. Vyválíme plát 5 mm silný, rozkrájíme na trojúhelníky, naplníme jemně sekanou šunkou a svineme na rohlíčky. Urovnáme na slabě pomáštěný plech, potřeme žloutkem a upečeme v předehřáté troubě.

Šunkový závin se sýrem

Lístkové těsto rozválíme na obdélník, posypeme 50 g strouhaného sýra (ementál, čedar, gouda, uzený sýr), na kostičky nakrájenou šunkou a plátky loupáných jablek. Delší strany přehneme, aby mezi nimi zůstala si 40 mm široká mezera. Pomážeme vejcem, posypeme 50 g strouhaného sýra a upečeme v hodně horké troubě. Hotové zdobíme petrželkou, rajčaty, paprikami apod.

POZNÁMKY



Sýrové pečivo

Drobné sýrové pečivo (krekry) / 28

Sýrové dortíčky / 28

Sýrové koblížky / 29

Sýrové kuličky / 29

Sýrové rohlíčky s kmínem / 29

Sýrové řezy / 29

Sýrové sušenky jemné / 29

Sýrové sušenky s mandlemi / 29

Sýrové šneky / 29

Sýrové taštičky / 30

Sýrové taštičky kynuté / 30

Sýrové tyčinky / 30

Sýrové tyčinky z máslového těsta / 30

Sýrové zákusky / 30

Sýrový koláč (pizza) / 30

Sýrový koláč s páry / 30

Sýrový pasiáns / 30

Drobné sýrové pečivo (krekry)

500 g hladké mouky prosijeme na vál, do ní rozsekáme 100 g másla, přidáme 10 g strouhaného ementálu, 30 g parmezánu, trochu soli, špetku mletého pepře, 2 žloutky, na špičku nože prášku do pečiva, z 1/4 citrónu šťávu a podle potřeby kyselou smetanu. Vypracujeme těsto, necháme přes noc na chladném místě odležet, pak rozválíme, vypichujeme drobnější tvary, potřeme vejcem a prudčeji upečeme.

Sýrové dortíčky

Připravíme ze stejného těsta jako tyčinky a šneky. Plát vyválíme na 3 mm, kulatou formičkou vykrajujeme kolečka 50 mm v průměru a v prudké troubě upečeme. Slepujeme je po třech k sobě sýrovým krémem (250 g másla utřeme do pěny a postupně vetřeme 4 žloutky, 1/8 l sladké smetany, 150 g strouhaného ementálu, 50 g strouhaného parmezánu, 50 g strouhané nivy, trochu soli a papriky. Všechno důkladně promícháme) a stejným

Buchty a koláče

České buchty obyčejné / 5
České buchty na neděli / 5
Třené buchty / 5
Dukátové buchtíčky / 5
České koláčky překládané nebo kulaté / 5
Švestkový koláč / 6
Čtyřikrát dobrý koláč / 6
Makovníčky / 6
Bramborové koláčky / 6
Hanácké koláče / 6
Koláčky s drobenkou / 6
Rychlé koláčky / 7
Koláčky kynuté za studena / 7
Máslové kynuté koláčky / 7
Velký pestrý koláč / 7
Mřížkový koláč / 7
Ovocný koláč / 7

České buchty obyčejné

Do mísy prosijeme 500 g nahráté hladké nebo polohrubé mouky, trochu osolíme, přidáme 50 g cukru, vanilku, citr. kůru, vykynutý kvásek ze 20 g droždí, 60 g vlažného rozpuštěného másla, 1 žloutek a podle potřeby vlažné mléko. Vypracujeme vláčné těsto, až se nechytá varečky, posypeme je troškou mouky, aby neoschlo, přikryjeme ubrouskem a dáme na teplé místo vykynout. Potom vyklopíme na vál, vyválíme plát asi 10 mm silný, nakrájíme čtverečky, poklademe náplní a formujeme buchty, které skládáme do vymazaného pekáče. Každou zvlášť potíráme máslem, aby se neslepily. Ještě chvíli necháme kynout a pak je potřeme máslem a upečeme v dobře vyhřáté troubě do červena. Částečně vychladlé vyklopíme a pocukujeme.

České buchty na neděli

Prosijeme na vál 500 g nahráté hrubé mouky, rozsekáme v ní 120 g změkklého másla, dáme do mísy, přidáme 100 g cukru, špetku soli, vanilku, citr. kůru, 2 hořké strouhané mandle, 1/8 l vlažného mléka s 2 rozmíchanými žloutky a 1 vejcem,

a nakonec vzešlý kvásek z 25 g droždí, 1/8 l mléka, trochu cukru a mouky. Vypracujeme vláčné, přiměřeně tuhé těsto a dáme vykynout. Pak vyválíme plát, nakrájíme čtverečky a postupujeme jako v minulém předpise.

Třené buchty

Utřeme do pěny 120 g másla, vmícháme postupně 40 g cukru a 4 žloutky, přidáme špetku soli, vanilku, citr. kůru a vzešlý kvásek z 30 g droždí, 5 g cukru, 1/3 l vlažného mléka a 220 g hrubé mouky. Promícháme a podle potřeby zahustíme další moukou (máme připravených 280 g), dobře vypracujeme a dáme vykynout. Další postup je stejný.

Dukátové buchtíčky se šodó nebo vanilkovým krémem

Utřeme 50 g másla s 30 g cukru a 3 žloutky, přimícháme lžici rumu. Pak přidáváme špetku soli, vanilku, citr. kůru a vykynutý kvásek z 20 g droždí, 1/8 l smetany nebo mléka, lžičky cukru a mouky. Zahustíme 300 g hrubé nebo polohrubé mouky a vypracujeme vláčné těsto, které dáme vykynout. Potom vyválíme na plát asi 10 mm silný, posypeme 50 g očištěných rozinek, přeložíme na polovinu, přitiskneme a vykrajujeme kulaté nebo hranaté buchtíčky. Klademe je na pomaštěný pekáček — kulaté šikmo na sebe a každou zvlášť pomažeme máslem, hranaté, rovněž promazané, ve dvou vrstvách na sebe. Potřeme navrch máslem a pečeme v horké troubě do červena, během pečení potíráme máslem. Upečené dáme na talířky a polijeme vinnou pěnou (šodó) nebo vanilkovým krémem.

Šodó: 1/8 l bílého vína šleháme s 60 g pískovčeho cukru, 2 žloutky, 1 celým vejcem, vanilkou a citr. kůrou. Kotlík pak postavíme do vodní lázně (voda se vaří, ale pěna se vařit nesmí!!) a šleháme až do zhoustnutí. Ihned podáváme.

Vanilkový krém: V 1/8 l smetany nebo mléka rozmícháme 60 g cukru, 3 žloutky, vanilku (3 cm vanilkového lusku) a 10 g másla, pak mícháme ve vařící vodní lázni až krém zhoustne. Odstavíme a znovu mícháme až do vychladnutí. Pak vyndáme vanilku a ochutíme lžičkou rumu nebo pomerančové šťávy.

České koláčky překládané nebo kulaté

Do 500 g prosáté mouky polohrubé přidáme špetku soli, 70 g cukru, vanilkový cukr, citrónovou kůru, vzešlý kvásek z 20 g droždí, trochu mléka a cukru, a 1/4 l vlažného mléka, ve kterém jsme rozmíchali 100 g rozpuštěného másla a 2 žloutky.

Sladké kynuté zákusky ke kávě a čaji

Bratislavské rohlíčky / 8
Kynuté závitky s mandlemi / 8
Martinské podkovy / 8
Ořechové rohlíčky / 8
Primátorské rohlíčky / 8
Rohlíčky ke kávě / 9
Sladké máslové preclíčky / 9
Sladké preclíčky / 9
Točenice / 9
Trdelníčky / 9

KYNUTÉ ZÁVINY

Makový závin / 9
Ořechový závin / 9
Bramborový kynutý závin / 10
Kynutý závin / 10

KYNUTÉ BÁBOVKY

Bábovka s makovou náplní / 10
Jemná bábovka na dva způsoby / 10
Kynutá bábovka / 10
Velká bábovka s rozinkami a mandlemi / 10

Bratislavské rohlíčky

Do 300 g prosáté hrubé nebo polohrubé mouky rozsekáme 100 g změkčlého másla, dáme do nahřáté mísy, přidáme špetku soli, 30 g cukru, citr. kůru a vzešlý kvásek z 15 g droždí, 1/16 l mléka, cukru a mouky (po 1/2 lžičce od každého), do kterého jsme přidali 2 rozšlehané žloutky. Vypracujeme hodně tuhé těsto, přikryjeme ubrouskem a necháme kynout. Pak nakrájíme stejné kousky, zformujeme bochníčky a necháme chvíli kynout na pomoučeném prkénku. Každý pak rozválíme na tenký oválek, potřeme ořechovou nádivkou, zatočíme na rohlíčky, urovnáme na máslem potřený plech a necháme chvíli kynout. Pak potřeme žloutkem, ve kterém jsme rozmíchali špetku tlučeného cukru (pískový), necháme trochu oschnout, znovu potřeme a v horké troubě upečeme do červena.

Náplň: Rozpustíme 150 g medu a 40 g másla, přimícháme 100 g mletých vlašských jader, trochu skořice, citr. kůru a asi 30 g strouhané housky nebo piškotových drobečků — aby náplň nebyla příliš řidká a z rohlíčků nevytékala.

Kynuté závitky s mandlemi

Utřeme 40 g másla s 50 g cukru a 2 žloutky, přidáme špetku soli, vanilku, citr. kůru, kvásek ze 20 g droždí, 1/4 l smetany nebo mléka a 500 g polohrubé mouky. Vypracujeme v míse měkký těsto a dáme kynout. Potom vyválíme na pomoučeném vále obdélník, potřeme 100 g do pěny utřeného másla, posypeme očištěnými, okapanými rozinkami (100 g), 80 g na nudličky nakrájených mandlí a 50 g krájeného citronátu nebo kdoulového syra. Svineme jako závin a pokrájíme na 40 mm široké řezy, které položíme řeznou stranou na máslem potřený plech a necháme chvíli kynout. Pak potřeme vejcem, dáme upéci a pocukrujeme nebo ozdobíme citrónovou polevou. Můžeme také plnit zavařeninou nebo posekanými ořechy s medem a skořicí.

Martinské podkovy

Připravíme si těsto jako na ořechové rohlíčky, ale ne tak tuhé a dáme je vykynout. Pak nakrájíme obdélníky, naplníme dobrou makovou náplní, zabalíme a zformujeme větší rohlíčky, zahnuté jako podkova, které na koncích 5× nožem nařízneme a dáme kynout na máslem potřený plech. Pak potřeme vajíčkem a pečeme v horké troubě. Ještě teplé pocukrujeme.

Ořechové rohlíčky

Utřeme 60 g másla s 35 g cukru a 1 a 1/2 žloutkem. Přidáme citr. kůru, vykynutý kvásek z 15 g droždí, 1/8 l mléka a 250 g hrubé mouky a špetku soli. Vypracujeme tuhé těsto a dáme kynout. Pak vyválíme oválky, naplníme ořechovou náplní, zabalíme, zformujeme rohlíčky, necháme je chvíli kynout, potřeme žloutkem a upečeme v horké troubě.

Náplň: 100 g jemně mletých oříšků, 80 g cukru, 2 bílky a lžičku rumu dobře smícháme.

Primátorské rohlíčky

Prosijeme na vál 320 g hrubé mouky, přidáme na špičku nože soli, 100 g strouhaných opražených oříšků nebo mandlí a trochu citr. kůry. Do mouky rozsekáme 180 g změkčlého másla nebo kvalitního tuku, přidáme kvásek z 30 g droždí, dvou lžic mléka, trošky cukru a mouky. Vypracujeme rychle těsto, které zformujeme do podoby koule. Pak zaba-

Lívance, vdolky a koblihy

Babičiny lívance / 11
Lívancečky s ovocem a skořicí / 11
Lívance z kyselého mléka / 11
Bavorské vdolečky / 11
Bramborové vdolečky / 11
České vdolečky / 12
Koblihy jemné / 12
Koblihy podle 4 receptů / 12
Rychlé koblihy / 12
Bramborové koblihy / 12
Šišky z okrojků / 12
Tvarohové šišky / 12

Babičiny lívance

Uděláme si kvásek z 10 g droždí, 5 g cukru, 50 g hladké mouky a 1/4 l vlažného mléka a dáme vykynout. Do vyššího hrnce dáme 150 g hladké a 100 g prosáté hrubé mouky, trochu soli, citr. kůru, na špičku nože tlučeného muškát. květu a 20 g cukru. Pak po částech vmícháme vykynutý kvásek a 1/4 l mléka, ve kterém jsme rozmíchali 1 žloutek nebo celé vejce a 25 g rozpuštěného másla. Nejprve mouku rozděláme v těsto v malém množství tekutin a postupně ředíme, aby se netvořily hrudky. Pak dáme těsto vykynout. Ohřátý lívanečník vymažeme máslem, těsto do něj po lžících naléváme a pečeme. Když lívance na povrchu oschnou, obrátíme je kulatým nožem a pečeme po druhé straně. Ještě teplé mažeme rozvařenými švestkami, povidly nebo zavařeninou, sypane strouhaným tvarohem a pokropíme kyselou smetanou.

Lívancečky s ovocem a skořicí

Uděláme si kvásek z 15 g droždí, 5 g cukru, 1/4 l mléka a 100 g hladké mouky a dáme kynout. Do hrnce nasypeme 200 g polohrubé mouky, špetku soli, 20 g cukru a citr. kůru. Ve vlažném 1/4 l mléka rozmícháme 1 vejce a 25 g rozpuštěného másla a spolu s vykynutým kváskem přidáváme po

částech do těsta, které tak postupně ředíme, aby se nedělaly žmolky. Pak dáme těsto vykynout. Připravíme si na drobně pokrájené čerstvé ovoce: meruňky, broskve, vypeckované třešně, jablka, hrušky apod., celkem asi 200 g. Ohřátý lívanečník vymažeme máslem, nalijeme slabou vrstvu těsta, na ně dáme malou lžičku ovoce a přelijeme dalším těstem, zakapeme máslem a pečeme. Pak obrátíme kulatým nožem a pečeme po druhé straně. Teplé lívancečky obalujeme ve skořicovém cukru.

Lívance z kyselého mléka (kefiru apod.)

Z 10 g droždí, kostky cukru, lžice mouky a malého množství teplého mléka nebo vody uděláme kvásek, když vzejde, přidáme 1 šálek kyselého mléka nebo smetany, 1 vejce, 3/4 šálku (jsou to větší šálky), lžici cukru a špetku soli. Řídké, hladké těsto necháme chvíli kynout, pak pečeme na rozpáleném lívanečníku, který vymazáváme olejem nebo tukem. Podáváme pocukrované skořicovým nebo vanilkovým cukrem, nebo s marmeládou, nebo s čerstvými jahodami, borůvkami, malinami apod.

Bavorské vdolečky

Utřeme do pěny 100 g másla, vmícháme 50 g cukru, 2 žloutky, trochu soli, 1 vejce a citr. kůru. Pak přidáme kvásek z 15 g droždí, 1/8 l vlažného mléka, trochu cukru a mouky, spolu s 400 g nahřáté polohrubé mouky a vlažným mlékem podle potřeby – těsto nesmí být příliš tuhé. Dobře vypracujeme a dáme vykynout. Pak vyválíme na 15 mm silně a vykrajujeme vdolečky, které na pomoučeném prkénku ještě chvíli kynou. Pak je smažíme v rozpáleném oleji nebo másle – nejdříve pod pokličkou, pak obrátíme a dosmažíme bez poklice. Před smažením do nich vytlačujeme důlky, které před podáváním naplníme zavařeninou. Můžeme navrch přizdobit ušlehanou, slabě oslazenou smetanou.

Bramborové vdolečky

Připravíme si kvásek z 20 g droždí, lžičky cukru, lžičky mouky a 1/16 l mléka. Do mísy si připravíme 300 g polohrubé mouky, smíchané s 300 g vařených lisovaných nebo strouhaných brambor, přidáme 1 vejce, špetku soli, vzešlý kvásek a vypracujeme hladké polotuhé těsto, pak ihned děláme na vále vdolečky a na teplém, pomoučeném plechu nebo prkénku je necháme kynout. Po chvíli obrátíme, aby kynuly i po druhé straně, a pak je vykynutou stranou dospód klademe do rozpáleného tuku a zvolna smažíme po obou stranách. Prochladlé potíráme povidly nebo rozvařenými bo-

Vánoční a velikonoční kynuté pečivo

Adventní nebo jarní věnec / 13

Levná rychlá vánočka / 13

Sváteční vánočka / 13

Jídášky mřížkované / 13

Jídášky točené / 14

Velikonoční beránek / 14

Velikonoční bochánek / 14

Adventní nebo jarní věnec

V míse dobře utřeme 50 g másla, 25 g cukru, 2 žloutky a 1 vejce. Pak přidáme špetku soli, vanilku, citr. kůru a vykynutý kvásek z 20 g droždí, 1/16 l smetany, trochu cukru a mouky, zároveň s 500 g hrubé nebo polohrubé mouky, kterou podle potřeby ředíme asi 1/8 l vlažné smetany nebo mléka. Vypracujeme tuhé těsto a necháme hodinu kynout. Pak vyválíme na obdélník a pomůžeme do pěny utřeným máslem (celkem 50 g másla), po třetinách složíme, znovu rozválíme a znovu pomůžeme máslem, to opakujeme 3–4krát. Potom těsto rozdělíme na 5 dílů. Vyválíme z nich rukou dlouhé válečky, upleteme z první trojcopánek a složíme do věnce, položíme na plech, vyložený pomáštěným papírem a na něj položíme druhý věnec, spletený ze dvou kolem sebe ovitých válečků. Hotový věnec dáme vykynout, pak potřeme dvakrát za sebou vejčkem a posypeme krystalovým cukrem (10 g), smíchaným s hrubě posekanými mandlemi (20 g). Pečeme jako vánočku. Chceme-li adventní věnec, vyhloubíme křížem proti sobě čtyři otvory, do kterých zastrčíme máslem pomazané kovové kalíšky nebo malé formičky na košíčky. Vychladlý věnec ozdobíme stuhami a do kalíšků zastrčíme 4 větší svíčky. Můžeme kalíšky vyndat a svíčky dole obalit alobalem.

Na velikonoční věnec si uděláme podobným způsobem důlky na barevná vajíčka. Můžeme ho též přizdobit malou pomlázkou, slepičkami nebo zajíčky apod.

Levná rychlá vánočka

Do 400 g prosáté hrubé nebo polohrubé mouky přidáme špetku soli, 70 g cukru, citr. kůru a vykynutý kvásek z 20 g droždí, 1/8 l mléka, cukru a mouky. Přidáme 60 g másla, zředěného trochou vlažného mléka a vypracujeme bez žloutků tuhé těsto, do kterého vmícháme 60 g rozinek a 40 g sekaných mandlí. Dáme vykynout a postupujeme jako u prvního předpisu.

Sváteční vánočka

120 g másla utřeme v míse do pěny, přidáme 80 g cukru, postupně 3 žloutky, špetku soli, vanilku a citr. kůru a třeme ještě asi 20 minut. Pak přilijeme kvásek z 25 g droždí, 1/4 l vlažné sladké smetany nebo mléka, lžičku cukru a 50 g polohrubé mouky, a zároveň s kváskem vmícháme dalších 450 g polohrubé mouky. V míse a pak na vále, vypracujeme tuhé těsto, do kterého přidáváme 50 g rozinek, 50 g krájeného citronátu a 40 g sekaných loupáných mandlí. Necháme asi hodinu kynout v míse, přikryté ubrouskem. Vykynuté těsto rozdělíme na 7 stejných a 1 o trochu větší díl. Vyválíme z nich válečky, 4 zapleteme dohromady a položíme na máslem potřený papír na plechu, uprostřed po délce trochu zmáčkeme, spleteme další 3 pramínky a položíme na první 4. Poslední dílek vyválíme delší, jednu polovinu obtočíme kolem druhé, položíme na vánočku a konce na obou stranách zastrčíme pod ni. Hotovou vánočku necháme ještě vykynout, pak ji potřeme vejcem, necháme trochu zaschnout, znovu potřeme vejcem a posypeme loupánými, na plátky nakrájenými mandlemi. Vložíme do dobře předehřáté trouby a po chvíli plamen zmírníme a pomalu dopékáme asi hodinu, aby nebyla uvnitř syrová.

Jiný rozpočet: 110 g másla, 100 g cukru, 2 žloutky, špetka soli, citrónová kůra, vanilka, cukr, na špičku nože muškátového oříšku, 1/4 l mléka, 25 g droždí, 50 g rozinek, 50 g mandlí, 500 g hrubé mouky, 1 celé vejce na potření. Postupujeme stejně jako u minulého předpisu.

Jídášky mřížkované

500 g prosáté polohrubé mouky trochu osolíme, přidáme 70 g cukru, vanilku a citr. kůru, pak přilijeme kvásek z 20 g a 1/8 l mléka + cukr a mouka, a 1/8 l vlažného mléka, ve kterém rozmícháme 100 g rozpuštěného másla a 2 žloutky. Vypracujeme vláčné těsto, po vykynutí rozválíme na 20 mm silně, koblíkovou formičkou vykrájíme jidáše a rádyčkem na ně uděláme mřížku (možno před vykrájením, na celý plát), složíme na vymazaný plech a necháme ještě kynout. Pak potřeme žloutkem

a pečeme v horké troubě. Podáváme vychladlé s medem a máslem.

Jidášky točené

Uděláme tužší těsto z 500 g hladké mouky, 30–50 g cukru, 1 žloutku, 50 g másla a 1/4 l mléka, které z části použijeme na kvásek z 20–30 g droždí. Přidáme trochu soli, vanilku a citr. kůru. Vypracujeme hladké tužší těsto, necháme vykynout, potom na pomoučeném vále rozdělíme na stejné dílky a vyvalujeme tenké válečky, které stáčíme do spirály, nebo do dvojité spirály tvaru S, nebo ze tří pramínků pleteme malé houstičky. Po vykynutí potřeme vejcem a v teplé troubě rychle upečeme. Podáváme s medem.

Velikonoční beránek

V míse utřeme do pěny 120 g másla, přidáme 120 g cukru, postupně 4 žloutky, špetku soli, vanilku a citr. kůru. Do dobře utřeného těsta přidáme kvásek z 30 g droždí, 500 g prosáté hrubé nebo polohrubé mouky a z 1/3 l mléka tolik, aby bylo těsto středně tuhé. Vmícháme 40 g očištěných rozinek, 40 g loupáných sekaných mandlí, vypracujeme těsto a dáme vykynout. Formu na beránka vymažeme syrovým máslem a vysypeme strouhanou houskou, těsto urovnáme a dáme ještě kynout. Potom formu uzavříme a dáme péci do dobře vyhřáté trouby. Během pečení obrátíme, aby byl ze všech stran stejně pečený. Upečeného beránka opatrně vyklopíme, posypeme vanilkovým cukrem, uděláme mu rozinkové oči a kolem krku uvážeme úzkou stužku.

Velikonoční bochánek

Prosijeme 500 g polohrubé mouky, rozsekáme v ní 150 g změkklého másla a dáme do mísy. Přidáme špetku soli, 100 g pískového cukru, citr. kůru, vanilku a vykynutý kvásek z 25 g droždí, 1/8 l vlažné smetany nebo mléka, cukru a mouky. V druhé osmině smetany rozkvedláme 3–4 žloutky a vmícháme do těsta, které vypracujeme napřed v míse a potom na vále, až je hladké a vláčné. Při hnětení přidáme 80 g rozinek a 50 g sekaných mandlí a přikryté dáme kynout na teplé místo, asi na 45 minut. Z vykynutého těsta, které znovu prohněteme, uděláme bochánek, dáme na plech, vyložený pomaštěným papírem, necháme ještě 45 minut kynout a pak nahore křížem prořízneme. Potřeme žloutkem, necháme zaschnout, znovu potřeme a posypeme 10 g na plátky nakrájených loupáných mandlí. Pečeme zvolna v mírné troubě asi hodinu. Z tétož těsta můžeme připravit i vánočku.

Suchary

mají tu výhodu, že si je můžeme připravit do zásoby, protože velmi dlouho vydrží. Jejich výběr na našem trhu není nijak velký, a pokud se objevují suchary z dovozu, jsou zatím dost drahé. Pokud jde o způsob zpracování, dělíme je na suchary kynuté a dezertní (ze šlehané hmoty). Postup při výrobě kynutých sucharů se příliš neliší od přípravy normálního kynutého těsta: z teplého mléka, trošky cukru a příslušného množství kvasnic si připravíme kvásek, přikryjeme ubrouskem a necháme na teplém místě, aby „vzešel“. Mouku zsadně prosíváme a nahříváme, stejně jako potřebné mléko. Pokud je dostatečné množství másla a cukru, utřeme tyto přísady v míse, postupně vetřeme vejce nebo žloutky a teprve pak přidáváme ostatní ingredience.

Před pečením necháme upravené těsto ještě chvíli kynout a potíráme vejcem nebo máslem. Pečeme pomalu, aby se celá vrstva dobře propekla.

U dezertních sucharů je podrobný postup u každého předpisu.

Na závěr snad jednu poznámku: Pokud nám zbyde kus vánočky, štolý nebo bochánek, můžeme je zužitkovat tak, že je nakrájíme, opečeme do růžova a obalíme ve vanilkovém nebo skořicovém cukru – a máme suchary skoro bez práce. Podobně se dají zužitkovat i zbytky třených a piškotových bábovek a buchet, které jsme nestačili sníst, dokud byly čerstvé.

Anglické suchary / 15

Anýzové suchary / 15

Bílkové suchary / 15

Biskupské suchary / 15

Bratislavské suchary / 15

Čajové suchary / 15

Černý suchar / 15

Čokoládové suchary / 15

Dětské suchary / 15

Dietní suchary / 15

Domácí suchary / 16

Graham suchary / 16

Italské suchary / 16

Kakaové suchary / 16

Karlovarské suchary mléčné / 16

Karlovarské suchary vodové / 16

Konzumní suchary / 16

Křehké suchary / 16

Mandlový suchar šlehaný / 16

Mandlový suchar / 16

Anglické suchary

Utřeme 60 g másla, 110 g práškového cukru a 2 celá vejce, přidáme trochu vanilky, 350 g hladké mouky a čajovou lžičku jedlé sody. Vypracujeme tužší těsto, rozválíme a nakrájíme na tyčky nebo vykrájíme formičkami. Na plechu potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem nebo mletými mandlemi. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Anýzový suchar

Utřeme do běla 280 g cukru, 10 žloutků a 3 vejce, přidáme trochu drceného anýzu a 350 g mouky. Na pomoučeném vále vyválíme šišku, přendáme na vymazaný a vyspaný plech, oprášíme moukou, potřeme vejcem a pečeme v horké troubě. Po vychladnutí nakrájíme na plátky a usušíme v troubě.

Bílkové suchary

Ze 7 bílků ušleháme tuhý sníh, zvolna přimícháme 180 g moučkového cukru s trochou vanilky, 160 g mouky a 70 g rozpuštěného vychladlého másla. Vlijeme do chlebičkové formy, vymazané a moukou vyspané a pečeme v mírné troubě asi 45 minut. Zcela vychladlý chlebiček krájíme na plátky a v troubě sušíme. Můžeme je horké obalovat ve vanilkovém cukru. Dlouho vydrží.

Biskupské suchary

6–7 vajec (podle velikosti) šleháme nad párou s 1/16 l vody a 220 g cukru. Po zhoustnutí přidáme 280 g polohrubé mouky a z 1/2 citronu šťávu. Pečeme ve vymazané, vyspané chlebičkové formě v mírné troubě. Druhý den krájíme plátky, opečeme po jedné straně, a pak druhou stranu potáhneme polevou z 200 g strouhaných mandlí, 200 g pískového cukru a 200 g krystalového, který utřeme s potřebným množstvím bílku tak, aby hmota zůstala zčásti drsná. Pak znovu zapečeme v mírné troubě.

Bratislavské suchary

Zaděláme tužší kynuté těsto z 1 kg polohrubé mouky, 100 g cukru, 100 g másla, 6 žloutků a 30 g droždí, které jsme nechali předem vykynout s trochou mléka a cukru. Dobře vypracované těsto necháme asi hodinu kynout, pak utvoříme šišku, potřeme máslem a pečeme v mírné troubě. Druhý den nakrájíme na plátky, které po jedné straně potřeme směsí vejce–máslo–cukr, posypeme na plátky nakrájenými mandlemi a v teplé troubě usušíme.

Čajové suchary

Vypracujeme řídkší kynuté těsto z 500 g polohrubé mouky, 50 g cukru, 70 g másla, 2 žloutků a 3 celých vajec, přidáme kvásek ze 20 g droždí, 25 g mletého anýzu a 1/2 skleničky dobrého rumu. Pečeme v plechové formě, vymazané máslem v mírné troubě. Druhý den nakrájíme na plátky, potřeme vanilkovým cukrem a dáme do trouby zrůžovět.

Černý suchar

5 celých vajec šleháme asi 30 minut s 250 g kru-picového cukru (až do zhoustnutí). Pak přidáme na špičku nože skořici, citrónovou kůru, 2 tlučené hřebíčky, a lehce vmícháme 200 g jemně nakrájených mandlí nebo oříšků, 200 g rozinek, 80 g citrónátu nebo naložené pomerančové kůry, 150 g strouhané čokolády a 210 g hrubé mouky. Opatrně promícháme, naplníme do vymazané a vyspané chlebičkové formy a v mírné troubě asi 1 hodinu pečeme. Druhý den nakrájíme na plátky, obalíme vanilkovým cukrem a v mírné troubě usušíme.

Čokoládové suchary

6 žloutků ušleháme s 90 g cukru, do vyšlehané hmoty přidáme 30 g vanilkového cukru, 30 g kakaového prášku a 90 g mouky. Pečeme ve formě vymazané máslem a vyspané moukou, druhý den nakrájíme a usušíme.

Dětské suchary

Asi 20 minut třeme 200 g moučkového cukru se 4 žloutky, citrónovou kůrou nebo špetkou tlučené anýzu. Pak přidáme tuhý sníh ze 4 bílků a 150 g hrubé mouky. Upečeme ve vymazané, vyspané formě v prudké troubě. Po vychladnutí rozkrájíme na plátky a v mírné troubě po obou stranách usušíme.

Dietní suchary

Řidší kynuté těsto z 500 g polohrubé mouky, 70 g másla, 1 vejce a trochy mléka zaděláme kvás-

Chléb a pečivo

sice pečeme málokdy sami, zvláště teď, když se vyvíjily malé, vynalézavé pekárny, které se předhánějí v pečení křehkého a chutného pečiva, ale někdy nám nezbyde nic jiného, anebo zatoužíme po změně. Pro takové příležitosti vám nabízíme několik následujících receptů.

CHLÉB

- Arabský chléb* / 17
- Celozrné chleby* / 17
- Celozrný chléb* / 17
- Domácí chléb* / 17
- Italský chléb* / 18
- Křehký chléb* / 18
- Kukuřičný chléb* / 18
- Švédský chléb* / 18

PEČIVO

- Bankety* / 18
- Dalamánky z bramborového těsta* / 18
- Francouzské rohlíčky (Croissants)* / 18
- Houstičky* / 19
- Jemné žemličky* / 19
- Slané bochánky a rohlíčky* / 19
- Sýrové briošky* / 19
- Švýcarské briošky* / 19
- Veka na chlebičky* / 19

CHLÉB

Arabský chléb

Z 15 g droždí, špetky cukru a asi 4 lžíc teplé vody si připravíme kvásek a necháme asi 15 minut stát. V míse smícháme 450 g nahráté hladké mouky se solí, uděláme důlek a přilijeme kvásek. Pak opatrně přidáváme teplou vodu (ne horkou!) a vypracujeme tužší těsto. Vyklopíme na lehce pomoučený váz a hněteme, až se přestane lepit. Do vymyté mísy dáme trochu oleje a těsto v něm vyvalujeme, až je ze všech stran promaštěné. Přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě

aspoň 2 hodiny kynout. Pak znovu prohněteme na vále, rozdělíme asi na 8 kousků a každý rozválíme do kulata, asi na 5 mm tloušťky. Placky poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě 30 minut kynout.

Troubu předehřejeme nejméně na 230 °C, pak do ní dáme nahrát dva plechy, pomazané olejem. Na nahráté plechy narovnáme placky a na vrchní straně navlhčíme vodou. Zasuneme, troubu zavřeme a asi 10 minut pečeme. Pak opatrně otevřeme – placky by měly být hodně nafouklé, zlatobílé a uvnitř duté. Necháme je vystydnout a čerstvé podáváme.

Celozrný chléb I.

250 g pšeničného šrotu smícháme se lžičkou soli a asi tak 2 dl vody, až vznikne hutné, pružné těsto. Můžeme přidat místo vody několik lžic mléka nebo lžici oleje. Hněteme asi 10–15 minut, pak přikryjeme vlhkým ubrouskem a necháme 30 minut odpočinout. Pak znovu prohněteme, nakrájíme na kousky, utvoříme malé koule, poprášíme moukou a do tenka vyválíme (jako papír). Větší ocelovou pánev nahřejeme na střední teplotu a pečeme na ní placky (nasucho). Jak se utvoří bubliny, obrátíme. Pak podebereme kovovou lopatkou a chvilku podržíme nad plamenem. Podáváme na předehřátém talíři.

Celozrný chléb II.

Do 250 g hrubé mouky vmícháme 1/2 lžičky soli, rozdrčený libeček a 3 dl tekutiny (mléko a voda). Dokonale prohněteme, přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme asi 2 hodiny odležet (lépe přes noc). Z malých koulí vyválíme kruhové placky, potřeme tukem, dvakrát přeložíme na polovinu a znovu vyválíme. Opakujeme aspoň 3krát – chléb je chutnější. Nakonec vyválíme placky a pečeme na mírně vymazané pánvi po obou stranách do zlatova.

Domácí chléb

Připravíme si kvásek z 60 g droždí, trochy cukru a 1/8 l vlažné vody. Pak smícháme 1 kg hladké mouky, 100 g žitné mouky, 3 větší vařené prolisované brambory, 1 lžici octa, 3 lžičky soli a 3 lžičky drčeného kmínu. Přidáme vykynutý kvásek, vypracujeme těsto, pomoučíme, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě dobře vykynout. Pak znovu prohněteme, uděláme bochník, veku nebo dalamánky, položíme na plech na vrstvičku mouky (dáme ji jen pod těsto, jinak se zbytečně připaluje) a necháme znovu asi 1/2 hodiny kynout. Předehřejeme troubu na 220–230 °C, dáme do ní vyky-

Jemné krájené moučníky nekynuté

se hodí k čaji, ke kávě i ke kakau, mohou posloužit i jako moučník po hlavním jídle nebo jako sváteční snídaně.

Bílkový chlebiček / 20
Biskupský chlebiček / 20
Citronový chlebiček / 20
Čokoládový chlebiček / 20
Italský chlebiček / 20
Generálský chlebiček / 20
Mandlový chlebiček / 20
Oříškový chlebiček / 20
Bramborový závin vařený / 21
Jablkový závin tažený / 21
Jablkový závin z křehkého těsta / 21
Mandlový závin / 21
Orechový závin s máslovým krémem / 21
Oříškový závin / 22
Ovocný závin I. a II. / 22
Píškotový závin / 22
Píškotový závin rychlý / 22
Tvarohový závin / 22

Bílkový chlebiček

140 g neloupaných mandlí, 100 g rozinek, 100 g čokolády, 50 g kdoulového sýra nebo zavařené dýně a 50 g citronátu nakrájíme na nudličky nebo na kostičky a promícháme.

Z 8 bílků ušleháme tuhý sníh a po lžících zašleháme 280 g pískového cukru, pak lehce vmícháme připravené přísady, 140 g hrubé mouky, 50 g rozpuštěného vychladlého másla a 1 lžici rumu. Plníme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a v mírné troubě pečeme asi 50 minut. Prochladlý chlebiček vyklopíme a druhý den nakrájíme.

Biskupský chlebiček

Z 6 bílků ušleháme tuhý sníh, po lžících zašleháváme 110 g cukru a po jednom 6 žloutků, pak

lehce vmícháme 110 g hrubé mouky, 50 g očištěných rozinek nebo sultánek a z 1/2 citronu šťávu. Nakonec promícháme 60 g rozpuštěného vlažného másla. Plníme do chlebičkové formy, vymazané máslem a vysypané moukou a zvolna pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Citronový chlebiček

420 g hladké mouky s 1/2 prášku do pečiva prosijeme na vál, smícháme se 150 g moučkového cukru, 150 g změkklého másla, 8 žloutky, šťávou a kůrou z 1 citronu a polévkovou lžicí rumu. Důkladně propracujeme a pečeme v chlebičkové formě, vymazané máslem a vysypané moukou v mírnější troubě. Po upečení a vychladnutí můžeme přelít citronovou polevou. (150 g moučkového cukru a z 1/2 citronu šťávu třeme s malým množstvím vařící vody do hladka.)

Italský chlebiček

Utřeme 150 g cukru s 6 žloutky a 1 celým vejcem, vmícháme 50 g sultánek, 50 g korintek, 50 g na jemné plátky nakrájených mandlí a nakonec po částech tuhý sníh ze 4 bílků a 150 g mouky. Můžeme obarvit na slabě růžovo několika kapkami brentonu.

Generálský chlebiček

Utřeme dobře 3 žloutky se 140 g cukru, přidáme trochu skořice, 2 tlučené hřebíčky, 60 g na kostičky nakrájené změkklé čokolády, 140 g hrubě nakrájených oříšků nebo mandlí, ze 3 bílků tuhý sníh a 140 g hrubé mouky. Tento chlebiček nepečeme ve formě, ale na máslem vymazaném a moukou vysypaném plechu, vyloženém bílými oplatkami, na které roztíráme těsto asi do 10 mm silné vrstvy. Pečeme zvolna v mírné troubě, teplé krájíme na řezy nebo kostky nebo trojhránky.

Mandlový chlebiček

250 g cukru utřeme v míse se 4 celými vejci, přidáme tlučenou skořici, 2 tlučené hřebíčky, citr. kůru, na špičku nože kypřicího prášku, 80 g neloupaných, nahrubo krájených mandlí nebo oříšků a 250 g hrubé mouky. Pečeme stejně (na oplatkách) jako generálský chlebiček. Upečené, ještě teplé, nakrájíme a pocukrujeme.

Oříškový chlebiček

170 g lískových jader mírně opražíme na plechu v troubě a promneme v suché utěrce, abychom je zbavili slupek. Pak spaříme vařící vodou, aby změkla. 10 žloutků ušleháme se 150 g krupicového cukru, přidáme 50 g rozinek, po částech 170 g