

# 6 brunch recept

a meghitt karácsonyi pillanatokhoz





## Tipp

Sütés előtt a csillagokat megszórhatjuk kristálycukorral vagy mandulaforgáccsal.

# Karácsonyi csillagok

Hozzávalók 8 karácsonyi csillaghoz:

1 cs. Tante Fanny friss  
leveles tészta 300 g

120 g ribizli lekvár  
kevés porcukor a szóráshoz

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és 15 négyzetre (kb. 8x8 cm) vágjuk. Ezeket átlósan félbe vágjuk, hogy 30 háromszöget kapjunk.
3. A tésztákat megkenjük a lekvár felével.
4. 7-8 háromszöget szorosan egymásra helyezünk úgy a hosszanti oldal mentén, hogy azok átfedésben legyenek, és egy fakanállal a közepét benyomjuk. A tésztát felcsavarjuk, majd közepén ketté vágjuk. A vágás mentén a tésztát a sütőpapírra helyezzük és az ujjunkkal a háromszögek hegyét csillag formájúvá nyitjuk.
5. A csillagokat az előmelegített sütőben a középső sinen kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük. Hagyjuk kihűlni, majd megkenjük a maradék lekvárral és ízlés szerint megszórjuk porcukorral.



kb. 20 perc



180 °C



kb. 20 perc

Nézze meg a videót itt:



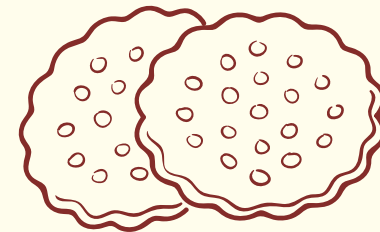


## Tipp

A pisztáciás tallérok elkészítéséhez bármelyik másik karácsonyi tésztánkat használhatod.



## Pisztáciás tallérok



Hozzávalók kb. 30 db pisztáciás tallérhoz:

1 cs. **Tante Fanny friss vajvas linzertészta** 350 g

50 ml főzőtejszín  
100 g olvasztott fehér csokoládé  
50 g pisztáciakrém  
2 ek. apróra vágott pisztácia

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tejszínt felforraljuk, és az olvasztott fehér csokoládéval és a pisztáciakrémmel addig keverjük, amíg homogén masszát nem kapunk. A krémet lefedjük frissentartó fóliával és a hűtőbe tesszük felhasználásig.
3. A tésztát lisztezett munkalapon 3-4 mm vastagságúra nyújtjuk. Kerek pogácsaszaggatóval (ø 5 cm) köröket vágunk ki a tésztából, és sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük.
4. Előmelegített sütőben 6-8 perc alatt a sütő középső sínén készre sütjük. Hagyjuk a rácson kihűlni.
5. Minden tallérra kb. egy teáskanálnyi pisztáciakrémet teszünk és megszórjuk az apróra vágott pisztáciával.



6-8 perc



190 °C



kb. 20 perc





## Tipp

A megmaradt karácsonyfákat mártogatással tálaljuk.



# Mini karácsonyfák



Hozzávalók 40-50 db mini karácsonyfához:

1 cs. **Tante Fanny friss pizzatészta** 400 g

2 ek. olívaolaj

1 tk. pizzafűszer vagy oregánó

½ tk. tengeri só

300 g krémsajt

1 csokor friss fűszernövény (bazsalikom, petrezselyem, kakukkfű, zsálya...) ízlés szerint

2 ek. gránátalma mag

néhány ropi

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, majd hosszában 4 csíkra vágjuk. Minden tésztacsíkot további 12 háromszögre vágjuk.
3. Az olívaolajat keverjük össze a pizzafűszerrel és a tengeri sóval, majd kenjük a tésztára.
4. A mini karácsonyfákat előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük. A krémsajtot összekeverjük a fűszernövények felével.
5. A megsült tésztadarabok alját egy hurkapálcikával előfúrjuk, majd mindegyikbe nyomunk egy fél ropit, hogy tönköt formáljunk.
6. A karácsonyfák felét megkenjük krémsajttal, megszórjuk a maradék fűszernövényvel és a gránátalma magokkal.



kb. 15 perc



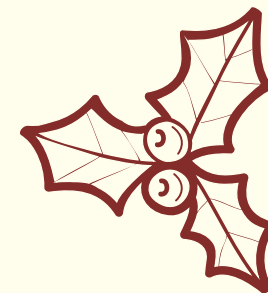
200 °C



kb. 20 perc







# Karácsonyi masnik

## leveles tésztából

Hozzávalók 4 karácsonyi masnihoz:

1 cs. **Tante Fanny friss leveles tészta** 300 g

100 g csokoládékrém  
2 ek. grillázs  
1 tojássárgája  
1 ek. tej  
kevés porcukor a szóráshoz



kb. 20 perc    180 °C    kb. 15 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, majd szélthében 4 csikra vágjuk.
3. Mindegyik tészta darab közepére teszünk egy kis csokoládékrémet és egy kevés grillázst. A tésztát hosszában összehajtjuk és széleket jól összezárjuk.
4. A tésztát a hajtogatott oldalán 1 cm-ként vékonyan bevágjuk, majd szoros csigává csavarjuk.
5. A tojássárgáját és a tejet összekeverjük és megkenjük vele a masnikat.
6. A masnikat előmelegített sütőben a középső sínen kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük. Ezután hagyjuk kihűlni és megszórjuk porcukorral.

## Tipp

Csokikrém helyett használhatunk lekvárt, illetve a masnikat megszórhatjuk porcukor helyett színes dekorcukorral is.

Nézze meg a videót itt:





Tipp

Tálaljuk kapros  
mézes mustárral.



## Lazacos karácsonyfák



leveles tésztából

Hozzávalók 12 karácsonyfához:

1 cs. **Tante Fanny friss  
vajos leveles tészta 270 g**

100 g zöldfűszeres krémsajt  
200 g füstölt lazac  
1 tojás

25 g pisztácia, apróra vágva  
őrölt só és bors  
12 hurkapálcika a karácsonyfa formához



kb. 20 perc



220 °C



kb. 20 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A hurkapálcikákat a recept elkészítésének ideje alatt áztassuk hideg vízbe, hogy sütés közben ne égjenek meg.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. A tésztát a krémsajttal megkenjük, majd rátesszük a füstölt lazac szeleteket. Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük.
3. A tésztát hosszában 12 azonos szélességű csíkra vágjuk.
4. A tésztacsíkokat a hurkapálcikákra tűzzük kígyó alakban úgy, hogy karácsonyfákat formázzunk belőlük. A fenyőket egy sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, majd a felvert tojással megkenjük, és az apróra vágott pisztáciával megszórjuk.
5. A lazacos karácsonyfákat a sütő középső sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.





## Tipp

A croissant általában frissen a sütőből a legjobb, de hidegen vagy melegen is fannyasztjuk.



# Gombás kiflik



Hozzávalók 16 kiflihez:

1 cs. **Tante Fanny friss tönkölyös leveles tészta** 270 g

120 g gomba (rókagomba, vargánya, csiperke), apróra vágva  
100 g főtt sonka, kockára vágva  
½ vörshagyma, apróra vágva  
½ csokor petrezselyem, apróra vágva  
kezeletlen reszelt citromhéj  
1 ek. tejföl  
őrölt só, bors és szerecsendió  
1 felvert tojás a kenéshez



12-15 perc



220 °C



kb. 30 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A gombát rövid ideig dinszteljük (zsiradék nélkül), majd hozzáadjuk a hagymát és a sonkát és addig pároljuk, amíg a kiengedett víz teljesen elpárolog. Sóval, borssal, szerecsendióval, petrezselyemmel és reszelt citromhéjjal ízesítjük.
3. Hagyjuk kihűlni, majd összekeverjük a tejföllel.
4. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, majd hosszában félbevágjuk. A tészta csikokat szélteben még 4 egyelő darabra vágjuk és mindegyik téglalapot átlósan átvágunk, hogy háromszögeket kapjunk.
5. Mindegyik tészta-háromszögre 1 púpozott teáskanálnyi gombás keveréket teszünk, majd feltekerjük, mint egy kiflit és megkenjük a felvert tojással.
6. A kifliket az előmelegített sütő közepő sinén kb. 12-15 perc alatt aranybarnára sütjük.







## Forralt almabor

alkoholmentes



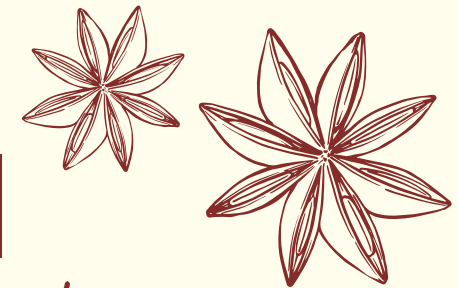
Hozzávalók 6 adaghoz:

1,5 l 100% almálé  
1 kezeletlen citrom  
1 kis alma  
2 rúd fahéj  
3 csillagánizs  
2 szegfűbors mag  
5 szegfűszeg

1. A citromot szeletekre vágjuk és egy lábosban felforraljuk az almalével és a fűszerekkel.
2. Az almát vékony szeletekre vágjuk és 5 percig áztatjuk az almalében.
3. Az almabort bögrébe öntjük és jóízűen elfogyasztjuk.



## Körtés forraltbor



alkoholmentes

Hozzávalók 6 adaghoz:

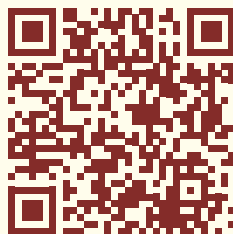
1 l alkoholmentes fehérbor  
0,5 l körtelé  
1 konzerv körte  
1 vaníliarúd  
2 tk. őrölt fahéj  
3 csillagánizs  
2 szegfűbors mag

1. Kaparjuk ki a vaníliarudat és csepegtessük le a körtékonzervet. A félretett levét a körtelével és a fűszerekkel együtt felmelegítjük, és 10 percig állni hagyjuk.
2. A körtét apró darabokra vágjuk és a fehérborral együtt a körtelébe öntjük. Az egészet felmelegítjük, de ne forraljuk fel.
3. Egészségedre!



# Még több kreatív karácsonyi

## receptötletet találsz itt:



Receptfüzeteink ingyenesen  
letölthetők a [www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu) weboldalról