

Mikulásváró kekszek

Házilag készített nassolnivaló

● Ma a sokféleség világában élünk, nincs ez másként a boltban kapható kekszekkel sem. Annyi a baj csupán ezekkel, hogy nagyon édesek és tartósítószerrel, színezékekkel vannak tele. Magunk is süthetünk gyerekeknek házi készítésű kekszeket, amelyekben tetszés szerint adagolhatjuk a cukrot, illetve más hozzávalókat. A boltban kapható kekszek egészségesebb változatát is elkészíthetjük Mikulásra.

GYÖRGY OTÍLIA

► Oreo-keksz házilag

Hozzávalók kb. 32 darab kekszhez: 22 dkg liszt, 12 dkg kakaópor, fél teáskanál szóda**bikarbóna**, fél teáskanál sütőpor, 12 dkg porcukor, 12 dkg vaj, 1 tojás; a krémhez: 5 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 4 evőkanál tejszín, 1 teáskanál vanília-kivonat.

Elkészítése: A krémhez a vajat habosra keverjük a porcukorral és a vanília-kivonattal. Kanalanként hozzákeverjük a tejszint, majd a felhasználásig hűtőbe rakjuk. A

kekszhez a lisztet összekeverjük a kakaóval, a szóda**bikarbóna**val és a sütőporral. A vajat habosra keverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojást, és addig keverjük, amíg egyenművé válik. Hozzáadjuk a lisztes keveréket, és jól összegyúrjuk. Nem túl vékonyra nyújtjuk, és ke-rek pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A körök felének tetejét egy másik, kisebb, csillag formájú kiszúróval megnyomjuk, amitől a keksz szép mintássá válik. Sütőpapíros lemez-re rakosgatjuk, és előmelegített sü-tőben 170 fokon 7 perc alatt készre sütjük. A kihűlt keksz egyik felére fél teáskanálnyi krémet teszünk, majd rátesszük a keksz másik fe-lét, és addig nyomjuk össze, amíg a krém eléri a kekszek széleit.



A nagy kedvenc, Oreo-keksz házilag: nem csak szép, hanem finom is

▲ FOTÓK: GYÖRGY OTÍLIA

► Duplán csokoládés, színes keksz

Hozzávalók: 20 dkg puha vaj, 15 dkg cukor, 15 dkg barna cukor, 1 tojás, 1 tojássárga, 35 dkg liszt, 4 dkg kakaó, 1 teáskanál szóda**bikarbóna**, pici só, 5 dkg tejcsokoládé vagy cso-koládélencse, 1 tasak színes cukor-ka.

Elkészítése: A vajat a kétféle cu-korral krémesre kavargatjuk, majd hozzáadjuk a tojásokat, és elke-verjük. A lisztet a kakaóval, a só-val, a szóda**bikarbóna**val és a cso-kidarabokkal összekeverjük egy tálban, majd a vajas masszához dolgozzuk. A masszát egy órára hűtőbe rakjuk, majd kis gombó-cokat formázunk belőle. A gombó-cokat sütőpapíros tálcára rakjuk, egymástól két ujjnyi távolságra,



ellapítjuk, és cukorkákat nyomunk a tetejükre. Előmelegített 180 fokos sütőben 12 percig sütjük. 50–60 darab keksz lesz belőle.

Színes cukorka teszi érdekessé a csokis kekszet. A dekorálásban a gyerekek is segíthetnek.

▼ Aszalt gyümölcsös Zabkeksz

Hozzávalók: 12 dkg puha vaj, 12 dkg barna cukor, 1 tojás, 8 dkg darált mandula, 8 dkg liszt, 1 kávéskanál sütőpor, 1 evőkanál kakaópor, pici só, 1 teáskanál méz**es**kalács-fűsz**er**-keverék, késhegynyi őrlött ánizs, 1 kávéskanál fahéj, 20 dkg zabpehely, 16 dkg aszalt gyümölcs (áfonya, ba-rack vagy egyéb vegyesen).

Elkészítése: Egy tálban össze-keverjük a száraz hozzávalókat. A barackot apróra vágjuk, és az áfonyával együtt a zabkeverékhez adjuk. A puha vajat a cukorral kré-mesre keverjük, majd hozzáadjuk a tojást. Ezután hozzáadjuk a száraz hozzávalókat. Jól összegyúrjuk, a masszából két hengert formálunk, alufóliába csomagoljuk, és egy órá-ra mélyhűtőbe rakjuk. Két tepsit ki-

bélelünk sütőpapírral, a hengereket kivesszük, felszeleteljük, és a kek-szeket a tepsire sorakoztatjuk. 180 fokos előmelegített sütőben 12–15 percig sütjük.



Így készül ▼ FOTÓK: GYÖRGY OTÍLIA

