

# 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.

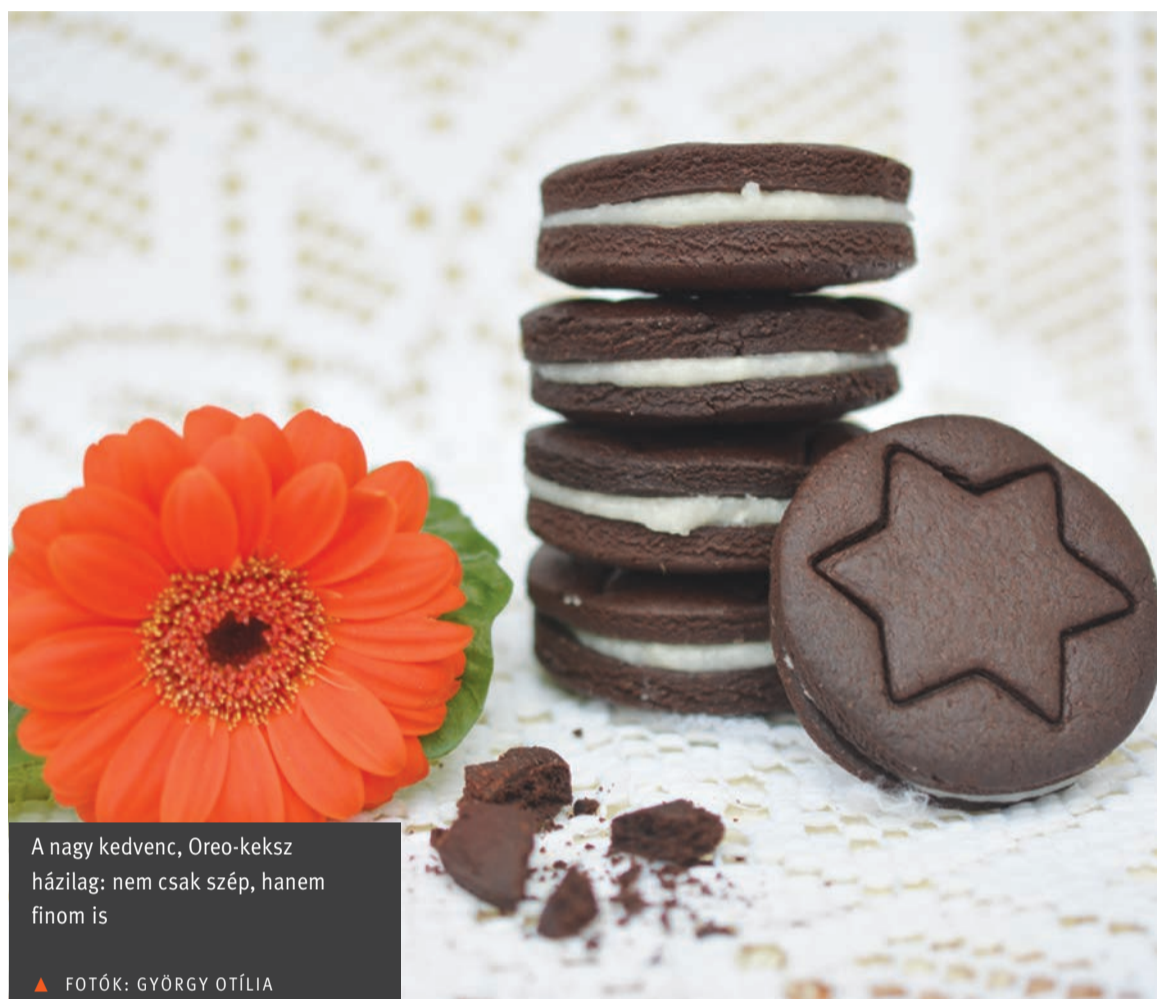
GYÖRGY OTÍLIA

### ► Oreo-keksz házilag

**Hozzávalók kb. 32 darab kekszhez:** 22 dkg liszt, 12 dkg kakaópor, fél teáskanál szódadibikarbóna, 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 tejszín, majd a felhasználásig hűtőbe rakjuk. A

kekszhez a lisztet összekeverjük a kakaóval, a szódadibikarbónával és a sütőporral. A vajat habosra keverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojást, és addig keverjük, amíg egyeneművé válik. Hozzáadjuk a lisztes keveréket, és jól összegyúrjuk. Nem túl vékonyra nyújtjuk, és kezek pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A körök felének tetejét egy másik, kisebb, csillag formájú kiszúróval megnyomjuk, amitől a keksz szép mintássá válik. Sütőpapíros lemezre rakosgatjuk, és előmelegített sütőben 170 fokon 7 perc alatt készre sütjük. A kihűlt keksz egyik felére fél teáskanálnyi krémet teszünk, majd rátesszük a keksz másik felét, 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 szódadibikarbóna, pici só, 5 dkg tejszokoládé vagy csokoládélencse, 1 tasak színes cukorka.

**Elkészítése:** A vajat a kétféle cukorral krémesre kavargatjuk, majd hozzáadjuk a tojásokat, és elkeverjük. A lisztet a kakaóval, a sóval, a szódadibikarbónával és a csokoládéval összekeverjük egy tálban, majd a vajmas masszához dolgozzuk. A masszát egy órára hűtőbe rakjuk, majd kis gombócokat formázunk belőle. A gombócokat sütőpapíros tálcára rakjuk, egymástól két ujjnyi távolságra,



ellapítjuk, és cukorkákat nyomunk a tetejükre. Előmelegített 180 fokon 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 mézeskalács-fűszerkeverék, késhegynyi őrölt ánizs, 1 kávéskanál fahéj, 20 dkg zabpehely, 16 dkg aszalt gyümölcs (áfonya, barack vagy egyéb vegyesen).

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

bélelünk sütőpapírral, a hengereket kivesszük, felszeleteljük, és a kekszeket a tepsire sorakoztatjuk. 180 fokon előmelegített sütőben 12–15 percig sütjük.



Így készül ▼ FOTÓK: GYÖRGY OTÍLIA

