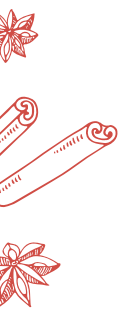
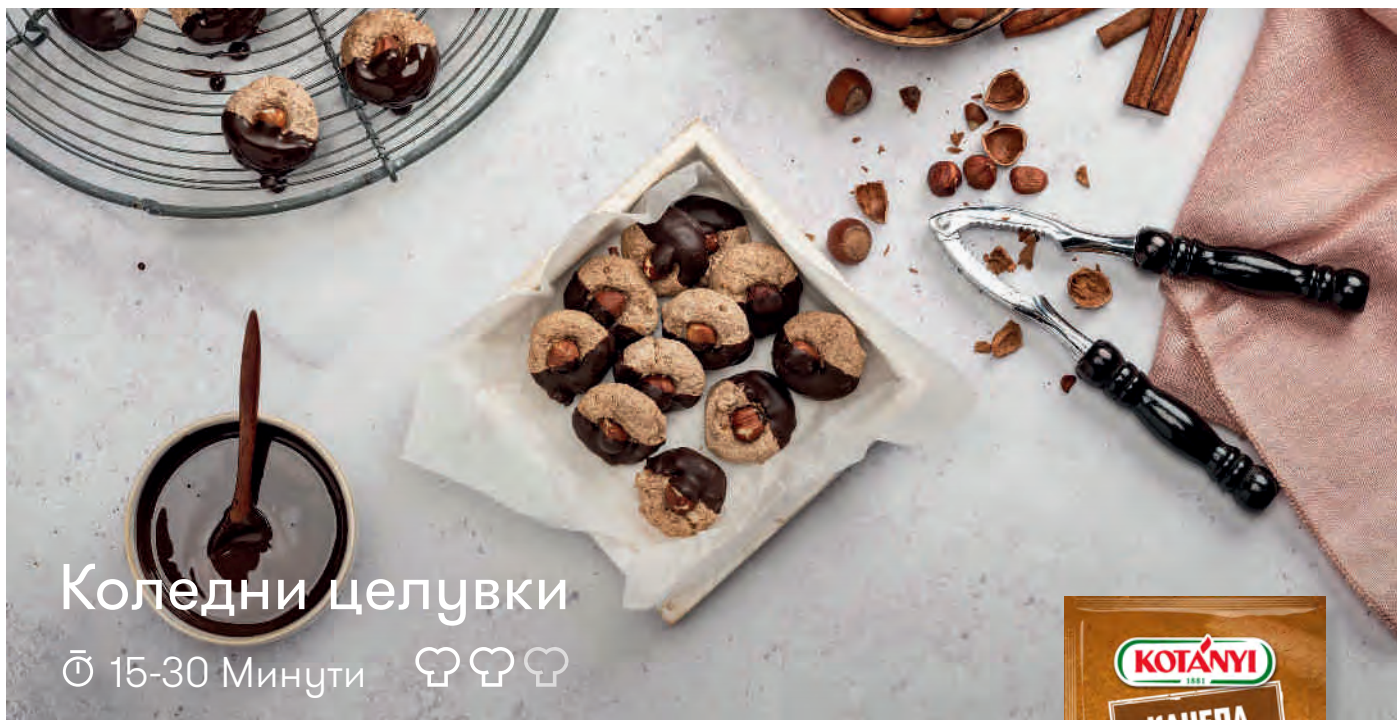





# Сладки моменти с Kotányi

ИДЕИ ЗА  
КОЛЕДНИ РЕЦЕПТИ





## Коледни целувки

⌚ 15-30 Минути 



Не просто меденки, а нещо повече! За нас Коледата без меденки не е Коледа. Комбинацията от меко тесто, фин шоколад и хрупкави ядки е просто неустоима. А най-хубавото нещо: Те са изключително лесни за приготвяне.

### Съставки

#### За около

90 g	Белтъци (около 3 бр.)
150 g	Кристална захар
200 g	Меденки, намачкани
100 g	Бадеми, нарязани
5 g	Kotányi Канела на прах
2 g	Сол

#### За декорация

200 g	Лешници, цели
200 g	Шоколадова глазура

### Подготовка

1. Разбийте белтъците с кристалната захар и солта до сгъстяване.
2. Внимателно добавете нарязаните на ситно бадеми, трошите от меденки и канела на прах Kotányi. Използвайте традиционните немски меденки Lebkuchen за оптимален резултат.
3. Напълнете сместа в сладкарски пош с кръгъл накрайник и шприцвайте кръгчета върху тава за печене, покрита с хартия за печене. Поставете цял лешник в средата на всяко кръгче.
4. Изпечете в предварително загрята фурна на 140 °C за около 15 минути.
5. Потопете половината на всяка охладена целувка в шоколадова глазура и оставете върху решетка да стегне.

# Котешки езичета с шоколадова глазура

⌚ 30-45 Минути ♡♡♡

Класически сладки, преобразени в коледни чудеса. Техният деликатен ванилов аромат може да се комбинира чудесно с различни сладка. Те са изключително подходящи и за декориране с шоколад или глазура.



## Съставки

### За около

200 g	Жълтък (около 10 бр.)
140 g	Пудра захар
160 g	Пшенично брашно
10 g	Kotányi Бурбонска ванилова захар
1 Щипка	Сол


### За декорация

100 g	Сладко от кайсии
100 g	Шоколадова глазура

## Подготовка

1. Разбийте жълтъците с пудрата и ваниловата захар на пена.
2. Добавете пшеничното брашно и смесете до получаването на гладко тесто.
3. Напълнете тестото в сладкарски пош с кръгъл накрайник и шприцвайте сладки с дължина 2 см върху покрита с хартия за печене тава.
4. Изпечете сладките на 180°C с вентилатор за 7 – 8 минути.
5. Намажете половината от сладките със сладко от кайсии и ги сдвоете с непокрытите сладки.
6. Потопете сдвоените сладки в шоколадова глазура и ги оставете върху поднос да стегнат.

# Меденки с коледен аромат

⌚ 30-45 Минути 

Класически коледни меденки за всеки вкус: меденките са популярни заради деликатния им аромат на карамфил и канела. Освен това са идеални за декориране, например с шоколад или глазури.



## Съставки

### За около

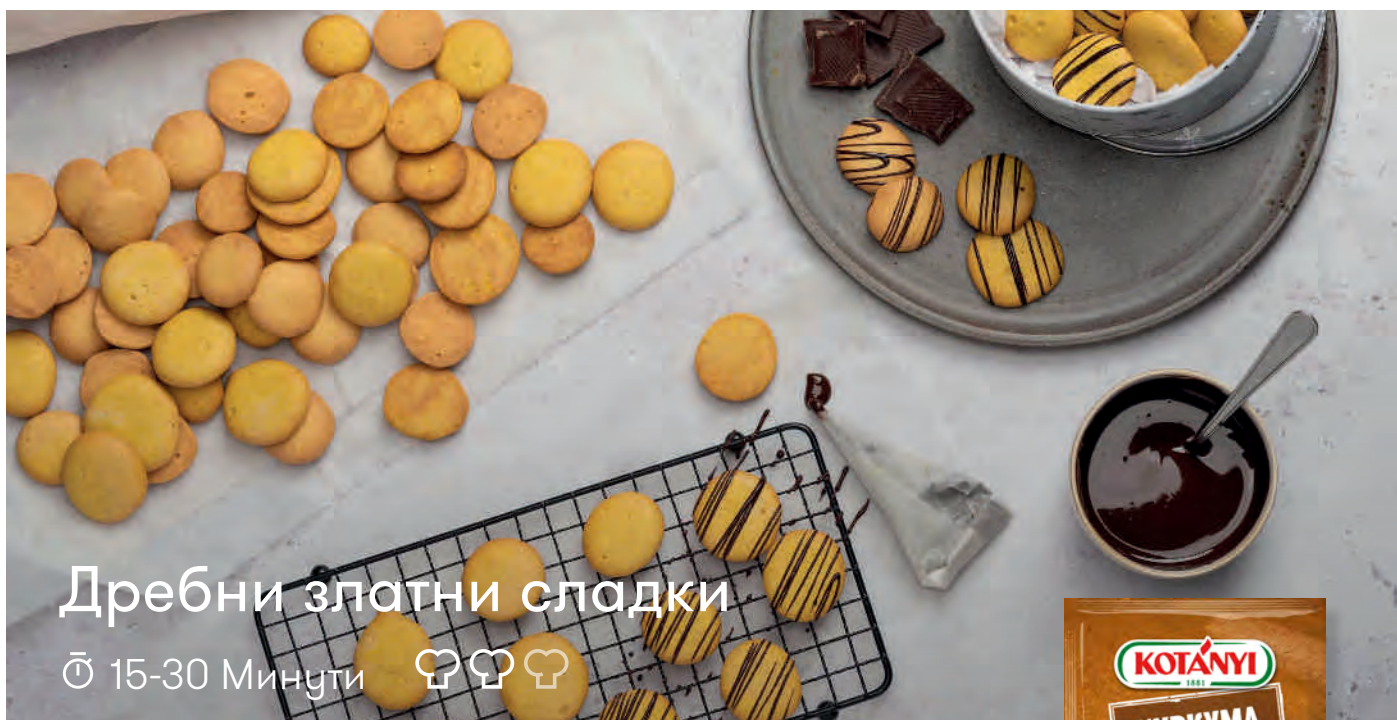
240 g	Масло
150 g	Пудра захар
130 g	Лешници, смлени
250 g	Брашно от спелта
5 g	Kotányi Карамфил, цял
5 g	Kotányi Канела на прах
1 Щипка	Сол

### За глазурата

80 g	Жълтък (около 4 бр.)
60 g	Вода
360 g	Пудра захар

## Подготовка

1. Омесете маслото (със стайна температура) с пудрата захар, лешниците, брашното от спелта, канела на прах Kotányi, карамфила (смлян в хаванче) и морската сол, за да оформите тесто.
2. Оставете тестото поне 1 – 2 часа да се охлади.
3. След това разточете тестото до дебелина от около 3 мм и го нарежете на кръгчета с формички или чаша (около 6 см в диаметър).
4. Разрежете ги наполовина, поставете ги върху покрита с хартия за печене тава и печете 7 – 8 минути в предварително загрята на 180 °C фурна.
5. За глазурата разбийте жълтъка, водата и пудрата захар до получаване на пяна.
6. Намажете глазурата върху охладените сладки и ги оставете да изсъхнат за една нощ.



## Дребни златни сладки

⌚ 15-30 Минути 



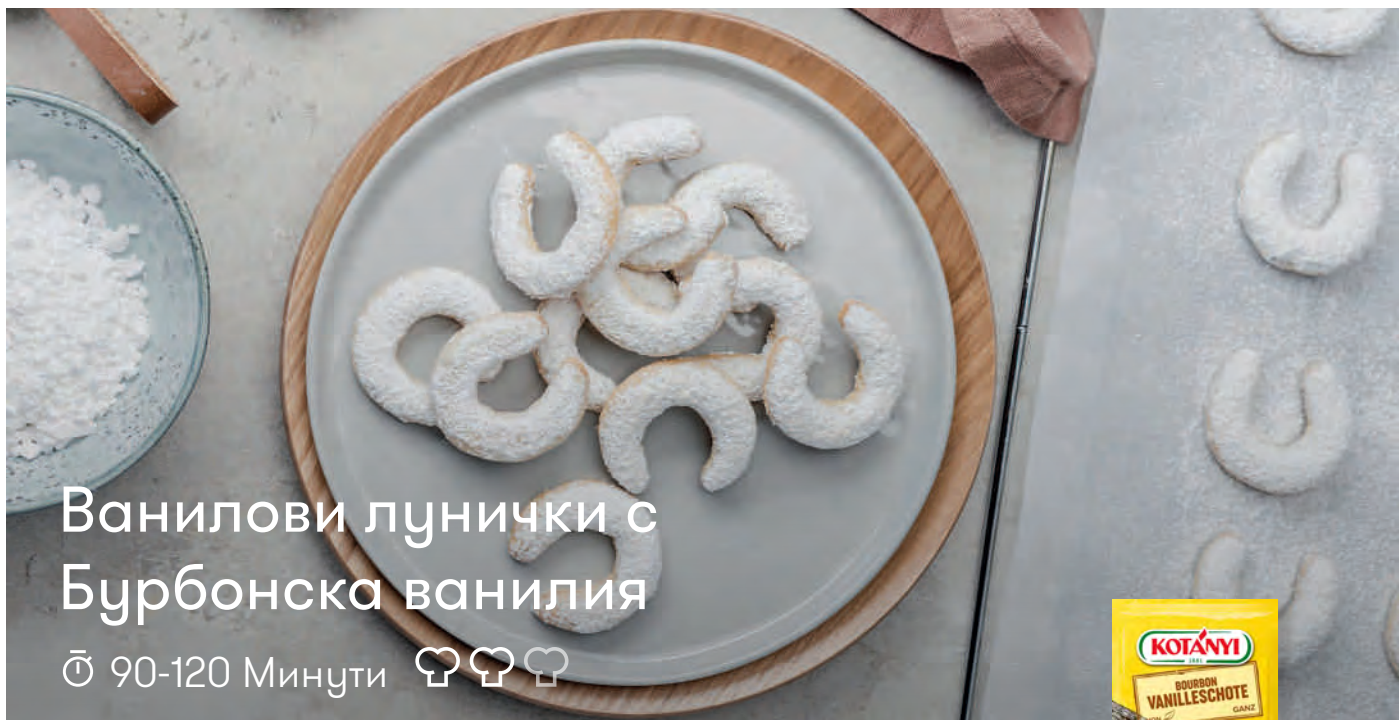
Тези сладки напълно си заслужават! Могат да изглеждат обикновено, но в тях се крият невероятните вкусове на куркума, канела и индийско орехче. Можете да добавите финален щрих към дребните сладки, като им придадете златна обвивка.

### Съставки

190 g	Жълтък (около 10 бр.)
140 g	Пудра захар
160 g	Пшенично брашно
1 Щипка	Сол
2 ч.л.	Kotányi Куркума, мляна
1 ч.л.	Kotányi Канела на прах
1 ч.л.	Kotányi Джинджифил, млян
1 Щипка	Kotányi Индийско орехче, мляно

### Подготовка

1. Разбийте жълтъците с пудрата захар до получаване на пяна.
2. Смесете брашното с подправките на Kotányi.
3. Напълнете сместа за сладки в сладкарски пош с перфориран накрайник и шприцовайте кръгчета (прибл. 1 см в диаметър) върху тава за печене, покрита с хартия за печене.
4. Изпечете сладките на средния рафт в предварително загрята фурна на 180 °C (с вентилатор) за 8 минути.
5. След като се охладят, могат да се украсят с шоколад или вкусна глазура.



# Ванилови лунички с Бурбонска ванилия

⌚ 90-120 Минути ♡♡♡



Австрийска класика – чудесни ванилови лунички. Тази рецепта от Landtmann's Fine Patisserie във Виена е подобрена с нашата истинска Бурбонска ванилия за още по-неустоим аромат!

## Съставки

### За тестото

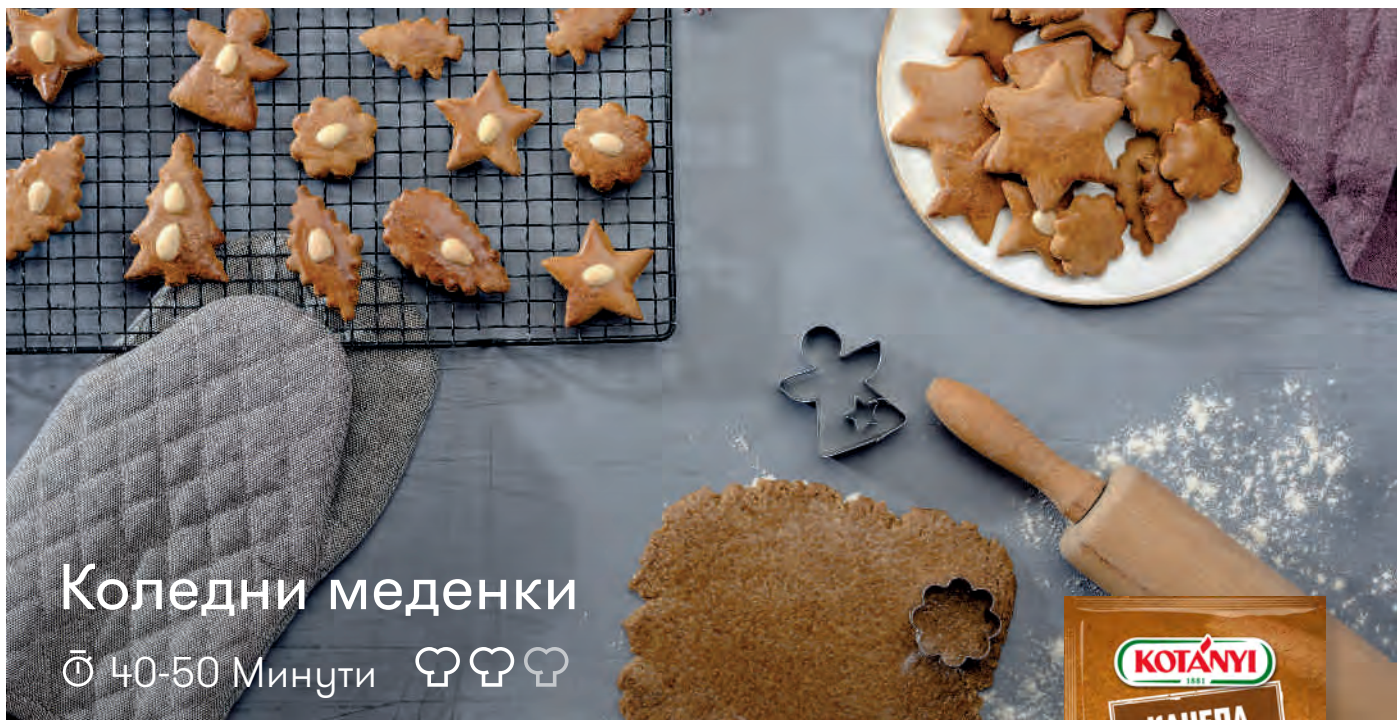
150 g	Бадеми, смлени
60 g	Лешници, накълцани
270 g	Масло
2	Жълтъци
300 g	Брашно, пресято
80 g	Пудра захар
2 опаковка	Kotányi Бурбонска ванилова захар
1 щипка	Сол

### За декоративната захар


100 g	Пудра захар
1 бр.	Kotányi Бурбонска ванилия
1 опаковка	Kotányi Бурбонска ванилова захар

## Подготовка

1. Първо пригответе гладко тесто от бадемите, лешниците, брашното, пудрата захар, ваниловата захар, солта, маслото със стайна температура и двата жълтъка.
2. Оформете тестото на руло и го оставете един час в хладилника да почине.
3. След това нарежете тестеното руло на еднакви резени с дебелина 1 – 2 см и ги оформете в полумесеци.
4. Поставете в тава за печене, покрита с хартия за печене, и изпечете във фурна на 180 °C с вентилатор за десет минути до златистокафяво.
5. Междувременно смесете пудрата захар, ваниловата захар и отделените семенца на ваниловите шушулки, за да направите декоративната захар.
6. Веднага след изпичането, докато сладките са все още топли, поръсете с декоративната захар.



## Коледни меденки

⌚ 40-50 Минути 

Изтънченият вкус на немски коледен базар: немски меденки. С аромат на канела и джинджифил в уникална смес от подправки на Kotányi. Основна част от всяка чиния със сладки в навечерието на празниците!



### Съставки

500 g	Ръжено брашно
125 g	Кристална захар
125 g	Мед
3	Яйца
3 ч.л.	сода бикарбонат
2 с.л.	Kotányi Канела на прах
	Малко количество мляко за глазиране

### Подготовка

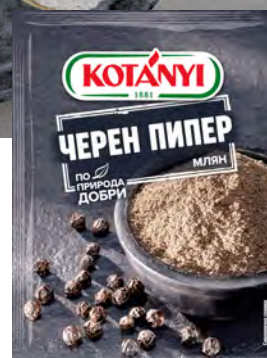
1. Разбъркайте брашното, захарта, содата и подправките.
2. След това добавете яйцата и меда.
3. Покрийте тестото със стреч-фолио и го оставете да почине за половин час.
4. Поръсете брашно върху работната повърхност и разточете тестото, докато стане тънко около 1 см.
5. Изрежете меденките с формички и ги поставете в тава за печене, покрита с хартия за печене, глазирайте ги с мляко и ги печете около 7 – 8 минути на 175 °C.

**СЪВЕТ:** Меденките ще омекнат, ако се оставят за няколко дни в херметически затворена метална кутия.

# Бисквити със сладко от портокал и черен пипер

⌚ 60-90 Минути ☺☺☺

Бисквити точно като на баба, с изтънчен вкус на портокалово сладко с черен пипер. Комбинацията от фина пудра захар и бурбонска ванилия добавя неустоим аромат към бисквитеното тесто. Истинската звезда на шоуто обаче е портокаловият мармалад с пиперлив вкус.



## Съставки

### За тестото

300 g	Пшенично брашно
200 g	Масло
95 g	Пудра захар
1	Яйце
5 g	Kotányi Бурбонска ванилова захар

### За мармалада

100 g	Портокалов мармалад
6 с.л.	Портокалов сок
1 с.л.	Настъргана кора от портокал
2 ч.л.	Kotányi Черен пипер, млян

## Подготовка

1. За да направите тестото: Омесете гладко тесто от пудрата захар, маслото, брашното, яйцата, бурбонската ванилова захар и портокаловата кора. Покрийте с найлоново фолио и оставете да втаса за един час в хладилника.
2. Загрейте фурната на 180 °C (347 °F).
3. Разточете тестото, докато стане дебело 3 милиметра. Изрежете кръгчета с формичка за курабийки или чаша. На половината кръгчета изрежете малки дупчици по средата (като на снимката).
4. За да направите пиперливия мармалад: Изсипете портокаловия сок и мармалад в тиган заедно с кората от портокал. Оставете да къкри за 5 минути и добавете черен пипер на вкус.
5. Опечете курабийките във фурната за около 10 минути, докато станат златисти. Оставете ги да се охладят.
6. Намажете мармалад върху бисквитките, които нямат дупки, и ги залепете към бисквитките с дупки. Поръсете с пудра захар. Съхранявайте бисквитките в херметически затворен съд.





## Сладки „Виенски кекс“

⌚ 60-75 Минути ♡♡♡



Тези сладки със сушени плодове, лешници и стафиди са истински магнит за очите във всеки буркан със сладки! Възщност това е кекс, нарязан на парчета, който преди това е покрит с вкусен марципан, за да се получи райско коледно лакомство!

### Съставки

#### За около

145 g	Масло
70 g	Пудра захар
70 g	Жълтък (около 3 бр.)
145 g	Белтъци (около 5 бр.)
85 g	Кристална захар
60 g	Лимонови кубчета, сушени
60 g	Захаросани портокалови кори
80 g	Стафиди
60 g	Лешници, смлени
220 g	Пшенично брашно
2 g	Kotányi Бурбонска ванилова захар
1 Щипка	Сол

#### За декорация

2 С.л.	Сладко от малини
500 g	Марципан за моделиране, зелен

### Подготовка

1. Разбийте маслото с пудрата захар и Бурбонската ванилова захар Kotányi на пяна.
2. Постепенно добавете жълтъците в маслената смес. Уверете се, че маслото и жълтъците са със стайна температура.
3. След това разбийте белтъците с кристалната захар до съгъстяване.
4. Добавете лимоновите кубчета, захаросаните портокалови корички, стафидите, настърганите лешници и пшеничното брашно в сместа от жълтъците и маслото.
5. Накрая внимателно добавете белтъците със съгване с помощта на шпатула.
6. Изсипете сместа в намазнена правоъгълна форма за печене (20 × 30 см) и я загладете.
7. Изпечете в предварително загрята фурна на 180°C с вентилатор за около 60 минути.
8. След това нарежете кекса на парчета 5 × 5 см.
9. Разточете марципана (3 мм дебелина) и намажете тънък слой сладко от малини върху него.
10. В последната стъпка поставете парчетата кекс върху марципана, увийте ги и нарежете на филийки с дебелина около 1 см.



# Сладки сърчица с маково семе и желе от червен касис

⌚ 90-120 Минути ☺☺☺



Всеки, който ги опита, ги харесва: сладки сърца. Тези сладки от Landtmann's Fine Patisserie във Виена с маково семе и желе от червен касис са толкова вкусни, че и 1 кг тесто няма да е достатъчен да се наситим!

## Съставки

### За тестото

300 g	Брашно, пресято
80 g	Маково семе, на прах
300 g	Масло
100 g	Пудра захар
1	Яйце
2 опаковка	Kotányi Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	Kotányi Бахар на зърна
1 щипка	Сол

### За пълнежа

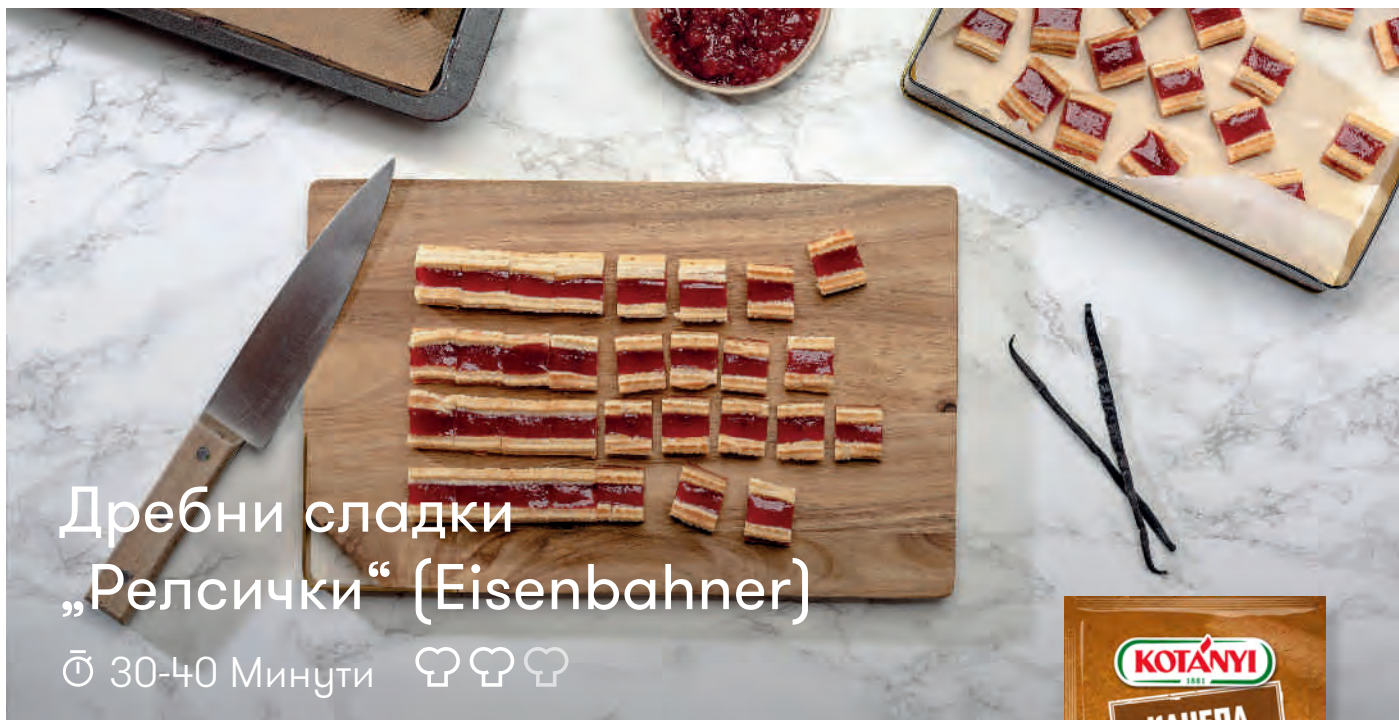
200 g	Конфитюр от червен касис
-------	--------------------------

### За декорация

40 g	Пудра захар
------	-------------

## Подготовка

1. Смелете зърната бахар в хаванче и омесете с останалите съставки до гладко тесто. Оставете да почине в хладилника за 1 час.
2. Омесете за кратко тестото отново, разточете го тънко и изрежете кръгчета от него - отрежете малко сърчице в центъра на половината от кръгчетата.
3. Наредете сладките в тава покрита с хартия за печене.
4. Изпечете във фурна на 180 °C с вентилатор за десет минути до златистокафяво.
5. Оставете да се охладят и поръсете тези със сърчица с пудра захар.
6. Намажете желето от червен касис върху другите половинки и залепете към сърчицата.



## Дребни сладки „Релсички“ (Eisenbahner)

⌚ 30-40 Минути ♡♡♡



Тези сладки релсички са истинска сензация върху чинията, не само заради кралския си червен цвят, но и защото са истинско изкушение за вкусовите рецептори. Плодово желе от червен касис между деликатни ивици марципан върху маслено тесто. Деликатният вкус на сладките се дължи на нашата канела на прах.

### Съставки

#### За тестото

200 g	Пшенично брашно, пресято
150 g	Масло
70 g	Пудра захар
1	Жълтъци
2 g	Сол
10 g	Kotányi Канела на прах

#### За пълнежа

150 g	Марципан
20 g	Пудра захар
20 g	Масло
1	Белтък
5 g	Kotányi Канела на прах

#### За декорация

400 g	Желе от червен касис
-------	----------------------

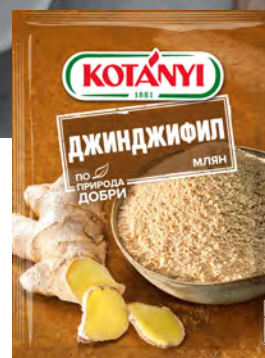
### Подготовка

1. За тестото омесете всички съставки до гладко тесто и го оставете в хладилника един час да почине.
2. След това омесете за кратко тестото и го разточете на тънък слой. Нарезете го на ивици по дължина, с ширина около 3 см и поставете върху хартия за печене.
3. Изпечете за около 10 минути на 180 °C с вентилатор до златисто-кафяво и оставете да изстине.
4. За пълнежа разтопете маслото. Смесете марципана с пудрата захар, канелата, разтопеното масло и жълтъка до получаване на гладка смес.
5. След това напълнете пълнежа в сладкарски пош със звездовиден накрайник и шприцвайте линии по краищата на ивиците тесто, така че да остане място за сладкото по средата.
6. Оставете да изсъхне за един час на стайна температура и след това изпечете за около 4 минути на 220 °C с вентилатор до златисто-кафяво.
7. Разбийте желето от червен касис до гладка смес и използвайте сладкарски пош, за да го шприцовате между ивиците марципан.
8. Накрая, нарежете сладките на квадратни парчета около 3 см.

# Джинджифилони сладки с шоколад

⌚ 90-120 Минути ☺☺☺

Шоколадът в най-добрата му светлина! Меките джинджифилони сладки с кремообразен пълнеж допринасят за празничното настроение с шоколадов привкус.



## Съставки

### За тестото

170 g	Масло
90 g	Пудра захар
20 g	Какао на прах
130 g	Брашно, пресято
2	Яйца
1 ч.л.	Kotányi Джинджифил, млян
1 опаковка	Kotányi Бурбонска ванилова захар
1 щипка	Сол

### За пълнежа

250 g	Тъмен шоколад за кувертюра
250 g	Бита сметана

### За декорация

200 g	Тъмен шоколад за кувертюра
-------	----------------------------

## Подготовка

1. За тестото смесете маслото с пудра захар, какао на прах, ванилова захар, джинджифил и сол до получаване на пухкава смес и след това постепенно разбъркайте яйцата вътре.
2. Добавете брашното със „сгъващи“ движения с помощта на шпатула. Напълнете сместа в шприц и изстискайте малки кръгчета в тава, покрита с хартия за печене.
3. Печете десет минути във фурна на 180 °C с вентилатор.
4. За пълнежа оставете битата сметана да заври, отстранете съда от котлона, добавете нарязания на ситно шоколад и разбъркайте докато се разтвори напълно.
5. Оставете крема в хладилника за половин час, след което го разбъркайте до гладка смес.
6. След като изстинат сладките, ги залепете две по две с пълнежа. След това оставете настрана, докато кремът стегне.
7. Разтопете две трети от шоколада на водна баня. Нарезете останалия шоколад на малки парченца и смесете с топлия разтопен шоколад, като разбърквате до получаване на гладка смес. Потопете половината от всяка сладка в шоколада и оставете да се втвърди.



## Дребни сладки „Дъгички“ с шоколадова глазура

⌚ 40-50 Минути ♡♡♡



Вкусни сладки, които ще станат задължително печиво през коледните празници във вашия дом! Линцерови сладки. Можете за нула време да пригответе тези сладки: шприцовате върху хартия за печене, печете, залепвате по двойки с плодов конфитюр и потапяте в шоколадова глазура за фин завършек.

### Съставки

#### За тестото

250 g	Масло
100 g	Пудра захар
350 g	Пшенично брашно, пресято
1	Яйце
1 бр.	Kotányi Бурбонска ванилия
10 g	Kotányi Лимонови корички, нарязани
1 щипка	Сол

#### За пълнежа

100 g	Конфитюр от кайсии
-------	--------------------

#### За декорация


200 g	Тъмен шоколад за кувертюра
-------	----------------------------

### Подготовка

1. За тестото разбийте маслото (охладено до стайна температура) и пудрата захар, вътрешността на ваниловата шушулка и лимоновите корички до получаване на пухкава смес, след което добавете постепенно яйцето.
2. Добавете пресяното брашно в маслената смес.
3. След това шприцовайте полумесеци от тестото върху хартията за печене със сладкарски пош и изпечете за 10 минути на 180 °C с вентилатор до златисто-кафяво.
4. Оставете сладките да се охладят, след което ги слепете две по две с помощта на конфитюр от кайсии.
5. Накрая, разтопете 2/3 от шоколада, след което начупете останалата 1/3 на малки парченца и добавете в разтопената смес. Разбийте шоколада, докато всички бучки изчезнат. Потопете краищата на сладките в шоколада и ги оставете върху хартия за печене да стегнат.



# Канелени звездички с глазура

⌚ 90-120 Минути 



Точно както играчките на елхата, канелените сладки са незаменима част от коледните празници. Тази майсторска рецепта от Landtmann's Fine Patisserie във Виена ще ви помогне да направите около 80 вкусни канелени звездички за нула време.

## Съставки

### За тестото

210 g	Захар
270 g	Бадеми, ситно смлени
50 g	Пудра захар
2	Белтък
5 g	Kotányi Канела на прах

### За глазурата

2	Белтък
100 g	Пудра захар

## Подготовка

1. Смесете всички съставки за тестото и разточете тънко.
2. Разбийте белтъците с пудрата захар, докато се сгъстят, разнесете ги с четка върху разточеното тесто и оставете да стегне за половин час.
3. Изрежете във формата на звезди. Поставете звездите върху хартия за печене и ги оставете един час да изсъхнат. Потопете формичките във вода, преди да ги използвате.
4. Изсушете във фурната на 80 °C с вентилатор около 15 минути, като се уверите, че глазурата остава бяла и не променя цвета си.



*Spice up  
my life*

