



Kecs-kavalkád

Midig jó, ha van otthon keksz. Elúzni az éhséget, bánatunkban is jó bekapni egyet. Tejbe, vagy borba mártogatni, gyümölcsleveshez, vagy fagylalthoz, gyümölcssalátához kínálni...

Nagymamámnál a kávé mellől elmaradhatatlan volt, aranyfedelű kis könyvecske őrizte a kekszek kincses titkait. Mióta megörököltem, a boldog békeidők zamatát idézve, elsőrangú alapanyagokból, üde ízekkel sütöm őket. A formák is játékosak – kekszet sütni nem ördögösség, jókedvű, jutalommal kecsegtető játék!

Halmos Monika, fotó: Vass András www.rozsakunyh.hu



Finomfüves keksz

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 1 kiskanál sütőpor, csipetnyi só, 15 dkg vaj, 1 tojás, 1 citrom reszelt sárga héja, 10 dkg cukor, maréknyi friss zöld növény kedvünk szerint

A lisztet a sütőporral, csipetnyi sóval, cukorral meg az egészen apróra vágott zöld növényekkel és a citrom lereszelt sárga héjával elvegyítjük. Érdemes aromás zöld növényeket választani hozzá a természet kínálatából: kakukkfűvet, zamatos turbolyát, cickafarkat, zsályát. Hozzáadjuk a puha vajat, az egész tojást, és alaposan összedolgozzuk. Ha túl puhának bizonyulna, még egy kis lisztet adunk hozzá. A tésztát fóliába csomagolva néhány órára hidegre tesszük. Azután lisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, és kedvünk szerinti formákat szúrunk ki belőle. A kis tésztadarabokat sütőpapírral borított tepsire sorakoztatjuk és előmelegített sütőben 8-10 perc alatt szép világosra sütjük.



Keksz muskátlilevéllel

Hozzávalók 30-35 db-hoz: 23 dkg liszt, 1 kiskanál sütőpor, csipetnyi só, 15 dkg vaj, 10 dkg cukor, 1 tojás, 10 db citromillatú muskátli levél, a tetejére: 5 dkg porcukor

A sütőporral elkevert liszthez hozzáadjuk a vajat, a cukrot, az egész tojást, a csipetnyi sót és összegyúrjuk. A megmosott leveleket leszárítjuk, finomra aprítjuk, és a tésztába beledolgozzuk, majd fóliába csomagolva legalább egy órán át hűvös helyen pihentetjük.

Lisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, majd derelyemetszővel négyzetes darabokra vágjuk. Villával megszurkálva sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük és előmelegített sütőben 180 °C-on 12-14 perc alatt világosra sütjük. Még melegen porcukorral meghintjük.

Chilis répás keksz

Hozzávalók: 10 dkg reszelt répa, 10 dkg vaj, 10 dkg dió, 10 dkg cukor, 20 dkg liszt, csipet só, ½ csomag sütőpor, 4 evőkanál zabpehely őrölve, ½ kiskanál chilipor, a tetejére cukormáz, szárított virágok

A tésztához valókat alaposan összedolgozzuk, majd hűvös helyen legalább fél órán át pihentetjük. Lisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, tetszőleges formákat szúrunk ki belőle és sütőpapírral borított tepsire sorakoztatjuk.

Előmelegített sütőben 180 fokon 6-8 perc alatt megsütjük. Ha kihültek a kis kekszek, cukormázat készítünk. Ehhez egy citrom levét annyi porcukorral keverjük ki, hogy tejföl sűrűségű masszát kapjunk.

Minden kis süteményre egy-egy kiskanálnyi cukormázat kenünk, szárított virágszirmokkal megszórjuk.





Levendulás keksz újragondolva

Hozzávalók: 10 dkg mazsola, 2 dl szőlőlé (vagy bor), 12 dkg mandulaliszt, 20 dkg teljes kiőrlésű liszt, 1 kiskanál sütőpor, csipetnyi só, 15 dkg vaj, 1 evőkanál szárított levendula, 1 tojás

A mazsolát egy jól záródó üvegbe tesszük, a szőlőlével felöntjük és legalább egy napig állni hagyjuk, ezalatt a szemek szépen kigömbölyödnek. Sütés előtt a mazsolát lecsöpögtetjük, aprítógéppel, vagy botmixerrel pépesítjük. A kétféle lisztet a sütőporral, csipetnyi sóval meg a levendulával elvegyítjük. Hozzáadjuk a puha vajat, az egész tojást, a mazsolapépet és alaposan összedolgozzuk. A tésztát fóliába csomagolva néhány órára hidegre tesszük. Azután lisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, és kedvünk szerinti formákat szúrunk ki belőle. A kis tésztadarabokat sütőpapírral borított tepsire sorakoztatjuk és előmelegített sütőben 8-10 perc alatt szép világosra sütjük. Meghinthetjük levendulás porcukorral is.



Rózsás-kardamomos keksz

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 1 kiskanál sütőpor, 5 dkg cukor, 3-4 kardamom, 5 dkg puha vaj, ½ dl rózsaszörp, 1 tojás, 2-3 evőkanál szárított rózsaszirm

A lisztet a sütőporral meg a cukorral összevegyítjük, majd hozzáadjuk a mozsárban megtört kardamomot. A vajat, a rózsaszörpöt meg az egész tojást hozzáadva alaposan összedolgozzuk. A masszából halmokat rakunk két kiskanál segítségével a sütőpapírral borított tepsire, vizes kiskanállal a tetejét el is egyengethetjük. A kissé szette-rült tésztahalmocskákra összetört rózsaszirmot hintünk, majd előmelegített sütőben 180 fokon, 15-18 perc alatt szép arany színűre sütjük őket. Jól záródó dobozban sokáig eláll. Ha van kéznél, rózsalekvárral kettőt-kettőt össze is ragaszthatunk.

Vidám vadvirágos keksz

Hozzávalók: 23 dkg liszt, 1 kiskanál sütőpor, csipetnyi só, 15 dkg vaj, 10 dkg cukor, 1 tojás, a tetejére apró friss virágok és levelek, 1 tojásfehérje

A lisztet a sütőporral, csipetnyi sóval meg a megőrölt levendulás cukorral elvegyítjük. Hozzáadjuk a puha vajat, az egész tojást és alaposan összedolgozzuk. A tésztát fóliába csomagolva néhány órára hidegre tesszük. Azután lisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, és 4-5 cm átmérőjű korongokat szúrunk ki belőle. A kis tésztadarakra apró virágokat, leveleket rakosgatunk, óvatosan belenyomjuk a tésztába, majd kissé felvert tojásfehérjével óvatosan lekenjük. Előmelegített sütőben 180 fokon, 6-8 perc alatt szép világosra sütjük.



Virágkörüli utazás

Halmos Monikával

- 🌸 előadások
- 🌸 kóstolók
- 🌸 főzőtanfolyam
- 🌸 privát kurzus

Rózsakunyhó 

#ehetővirág #virágkonyha #ehetővadnövények #ennivalótermészet

www.rozsakunyhó.hu info@halmosmonika.hu

06-30/9647144

