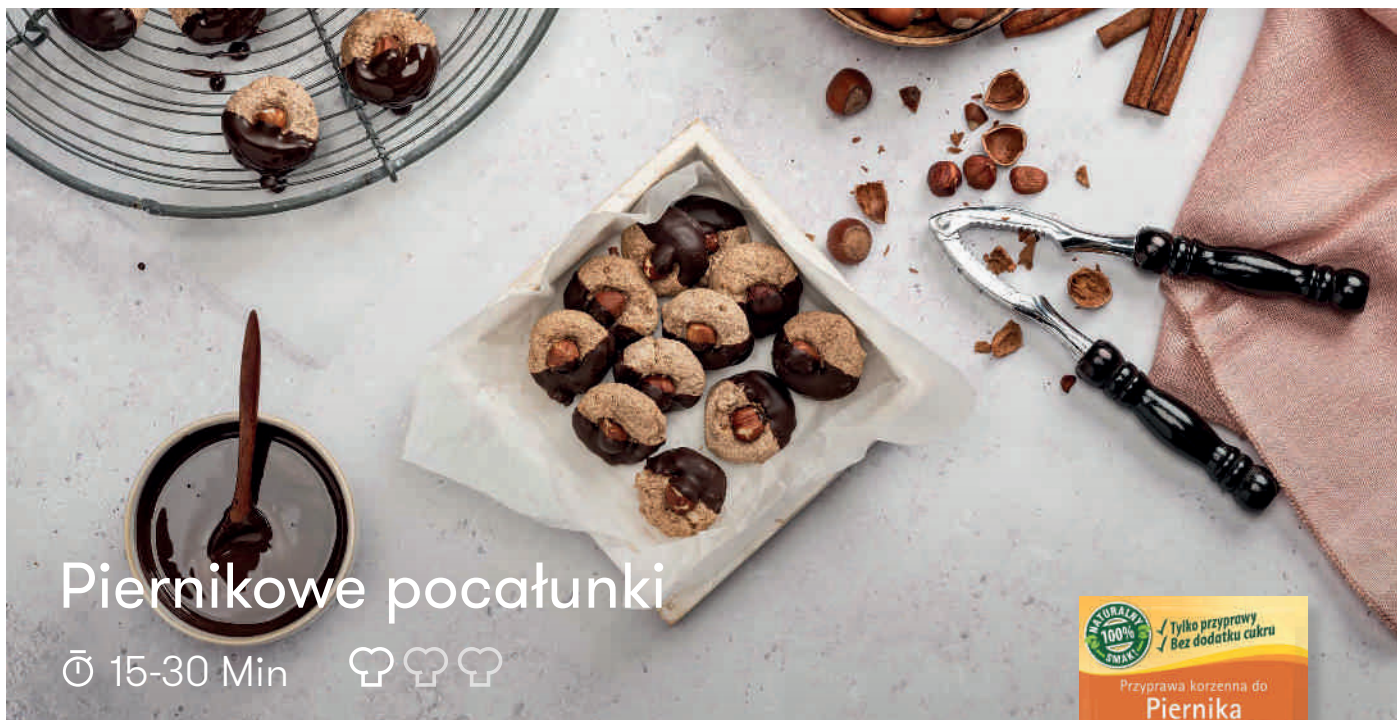




Piecz z Kotányi

POMYSŁY NA
ŚWIĄTECZNE PRZEPISY



Piernikowe pociągunki

⌚ 15-30 Min



Piernik, ale z niespodzianką! Nie wyobrażamy sobie Świąt Bożego Narodzenia bez tych piernikowych ciasteczek. Trudno oprzeć się połączeniu miękkiego piernika, wybornej czekolady i chrupiących orzechów. A co najlepsze: ciasteczka są bardzo łatwe do wykonania.

Składniki

Do przygotowania ciasta

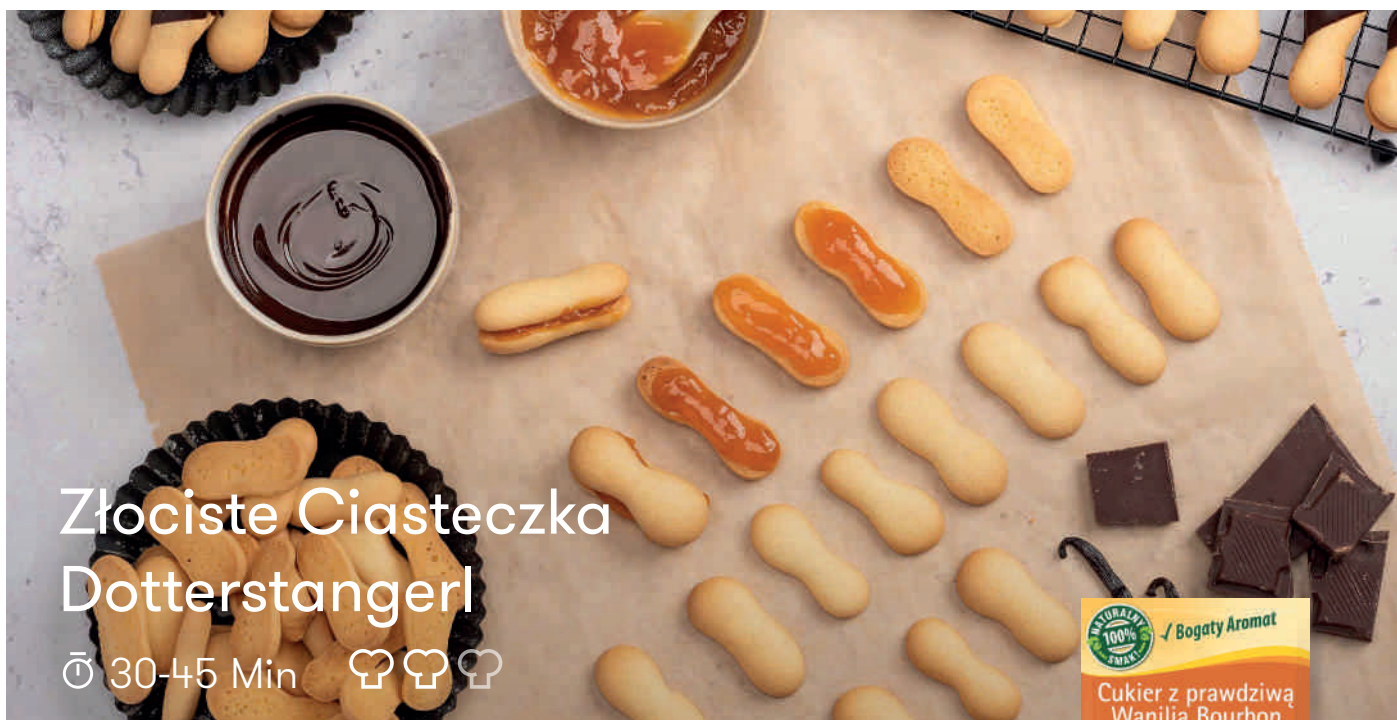
90 g	Białka (ok. 3 sztuk)
150 g	Cukier, biały
200 g	Posiekane migdały
100 g	Piernik, pokruszony
5 g	Kotányi Przyprawa korzenna do Piernika
2 g	Sól

Do przygotowania lukru

200 g	Orzechy laskowe, całe
200 g	Polewa czekoladowa

Przygotowanie

1. Ubij białka z cukrem i solą do uzyskania sztywnej piany.
2. Ostrożnie dodaj posiekane migdały, okruchy piernika i mieszankę przypraw do piernika od Kotányi.
3. Wypełnij rękaw cukierniczy mieszanką i za pomocą perforowanej dyszy wyciskaj kółka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Umieść orzech laskowy pośrodku każdego kółka.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 140 °C przez ok. 15 minut.
5. Zanurz każdego ciastka do połowy w polewie czekoladowej i odłóż na ruszt.



Złociste Ciasteczka Dotterstangerl

⌚ 30-45 Min   



Klasyka na talerzu z ciasteczkami: Dotterstangerl to nieodzowny przysmak świąteczny. Ich delikatny aromat wanilii wspaniale komponuje się z różnymi smakami dżemów. Ciasteczka idealnie nadają się również do ozdobienia czekoladą lub polewami.

Składniki

Do przygotowania ciasta

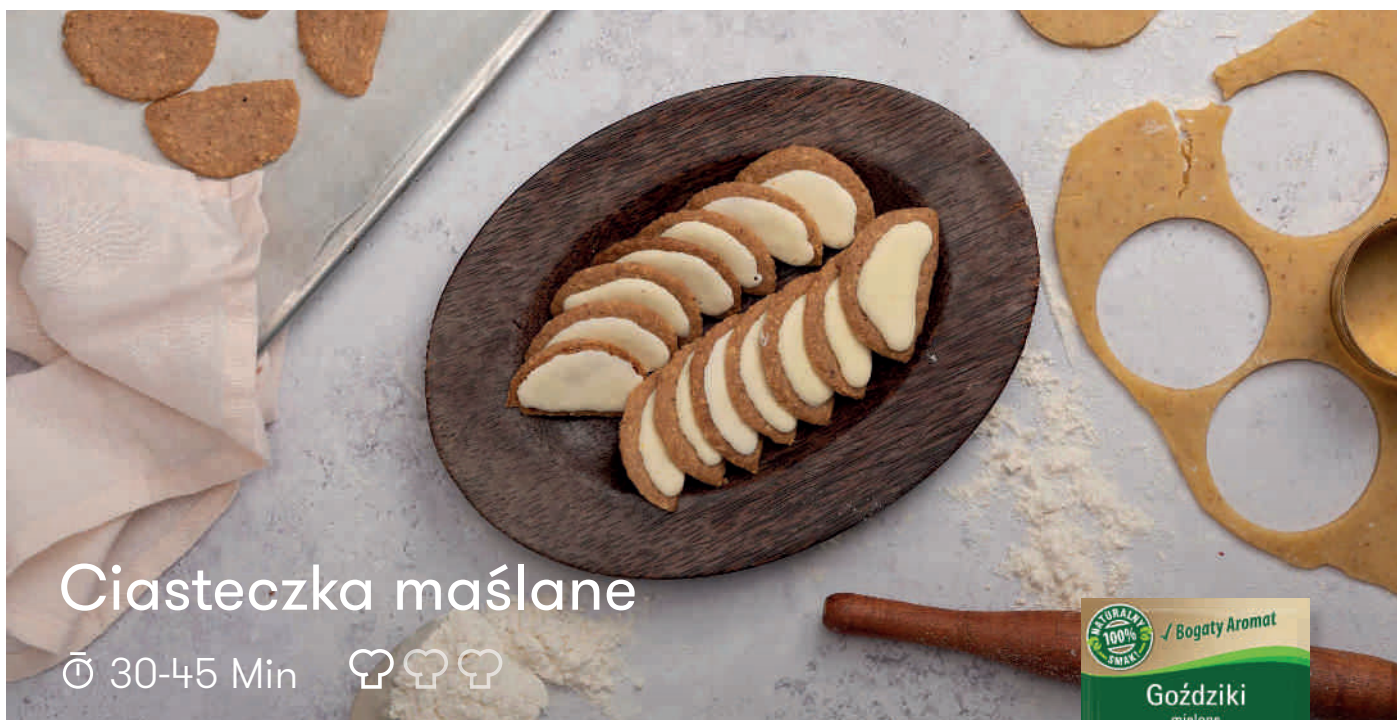
200 g	Żółtka (ok. 10 sztuk)
140 g	Cukier puder
160 g	Mąka pszenna
10 g	Kotányi Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól

Do przygotowania lukru




100 g	Dżem morelowy
100 g	Polewa czekoladowa

Przygotowanie

1. Ubij żółtka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, aż do uzyskania puszystej konsystencji.
2. Dodaj mąkę pszenną i wymieszaj, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
3. Umieść ciasto w rękawie cukierniczym z perforowaną dyszą i wyciskaj 2-centymetrowe podłużne ciastka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Piecz ciasteczka w temperaturze 180 °C z termoobiegiem przez 7-8 minut.
5. Połowę Dotterstangerl posmaruj dżemem morelowym i połącz z nieposmarowanymi ciasteczkami.
6. Zanurz połączone ciasteczka w polewie czekoladowej i odłóż na ruszt.



Ciasteczka maślane

⌚ 30-45 Min   

Klasyczne świąteczne ciasteczka dla każdego: Butterbrote zyskały popularność ze względu na delikatny aromat goździków i cynamonu. Idealnie nadają się również do ozdabiania – na przykład czekoladą lub polewami.



Składniki

Do przygotowania ciasta

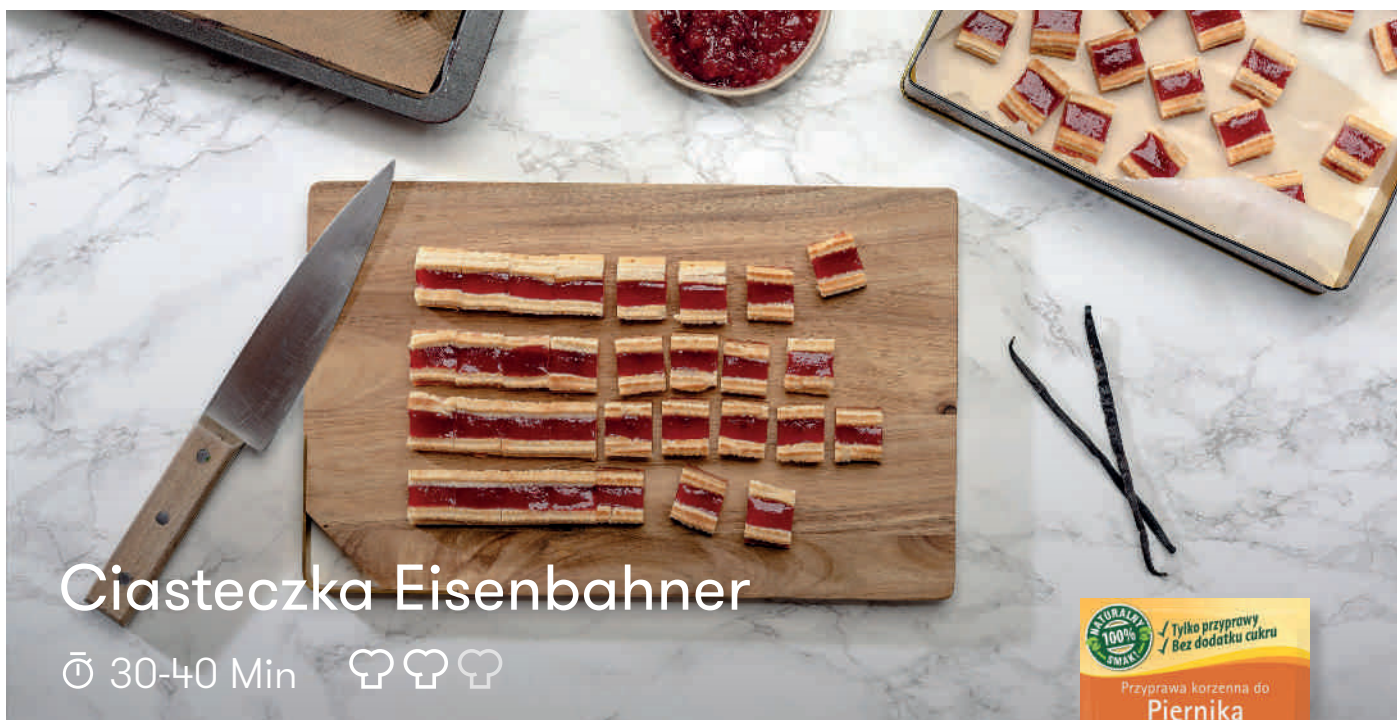
240 g	Masło
150 g	Cukier puder
130 g	Orzechy laskowe, mielone
250 g	Mąka orkiszowa
5 g	Kotányi Goździki mielone
5 g	Kotányi Cynamon mielony
1 szczypta	Sól

Na polewę

80 g	Żółtko (ok. 4 sztuk)
60 g	Woda
360 g	Cukier puder

Przygotowanie

1. Zagnieć masło o temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, orzechami laskowymi, mąką orkiszową, cynamonem od Kotányi, mielonymi goździkami i solą morską, aby uformować ciasto.
2. Włóż ciasto do lodówki na co najmniej 1-2 godz.
3. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość ok. 3 mm i wytnij z niego ciasteczka za pomocą okrągłej foremki do wykrawania (ok. 6 cm średnicy).
4. Przekrój je na pół, ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 7-8 minut w temperaturze 180 °C w rozgrzanym piekarniku.
5. Aby przygotować polewę, ubij żółtka, wodę i cukier puder na puszystą masę.
6. Polewę rozsmaruj na ostudzonych ciasteczkach i pozostaw do wyschnięcia na noc.



Ciasteczka Eisenbahner

⌚ 30-40 Min 



Ciasteczka Eisenbahner robią niesamowite wrażenie na talerzu nie tylko ze względu na kolor, ale także dlatego, że zapewniają niezapomniane doznania smakowe. Owocowa galaretka z czerwonej porzeczki pomiędzy rozptywającymi się w ustach paskami marcepanu na kruchym cieście. Delikatny smak ciasteczek uzyskiwany jest dzięki przyprawie korzennej do piernika.

Składniki

Do przygotowania ciasta

200 g	Mąka pszenna, drobno zmielona
150 g	Masło
70 g	Cukier puder
1 szt.	Żółtka jaj
2 g	Sól
10 g	Kotányi Przyprawa korzenna do Piernika

Do przygotowania nadzienia

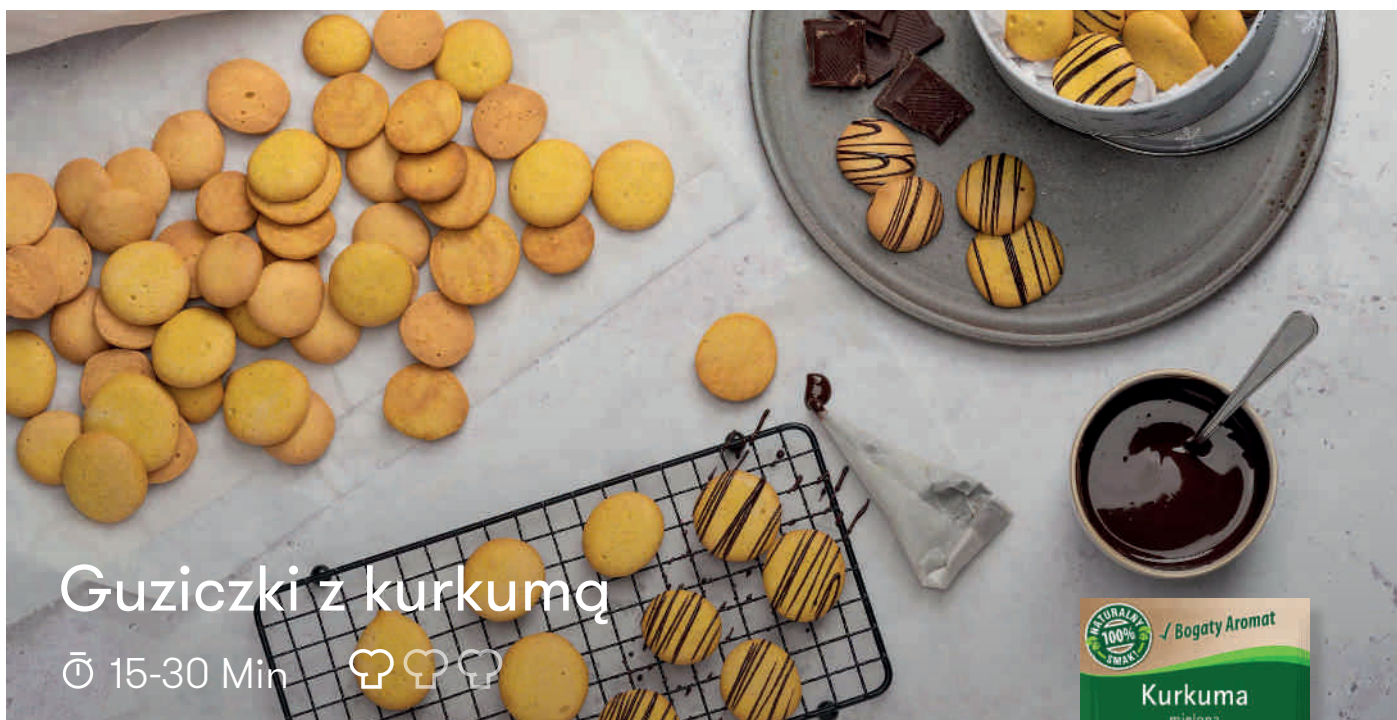
150 g	Marcepan
20 g	Cukier puder
20 g	Masło
1 szt.	Białko jajka
5 g	Kotányi Przyprawa do Szarlotki

Do dekoracji

400 g	Galaretka z czerwonej porzeczki
-------	---------------------------------

Przygotowanie

1. Aby przygotować ciasto, zagnieć wszystkie składniki, aby uzyskać gładkie ciasto, i odstaw do lodówki na godzinę.
2. Następnie szybko zagnieć ciasto i cienko je rozwałkuj. Pokrój w paski o szerokości 3 cm i ułóż na papierze do pieczenia.
3. Piecz przez ok. 10 minut w temperaturze 180 °C z włączonym termoobiegiem aż do uzyskania złocistobrzązowego koloru, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
4. Aby przygotować nadzienie, roztop masło. Połącz marcepan z cukrem pudrem, przyprawą do szarlotki, roztopionym masłem i białkiem jajka oraz mieszaj aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
5. Następnie za pomocą rękawa cukierniczego i dyszy w kształcie gwiazdy utwórz paski na kruchym cieście.
6. Pozostaw do wyschnięcia na godzinę w temperaturze pokojowej, a następnie piecz przez około 4 minuty w temperaturze 220 °C z włączonym termoobiegiem na złotobrzązowy kolor.
7. Ubijaj galaretkę z czerwonej porzeczki aż do uzyskania gładkiej konsystencji, a następnie użyj rękawa cukierniczego do wyciśnięcia galaretki między rzędy marcepanu.
8. Na koniec pokrój na paski o długości 3 cm.



Guziczki z kurkumą

⌚ 15-30 Min



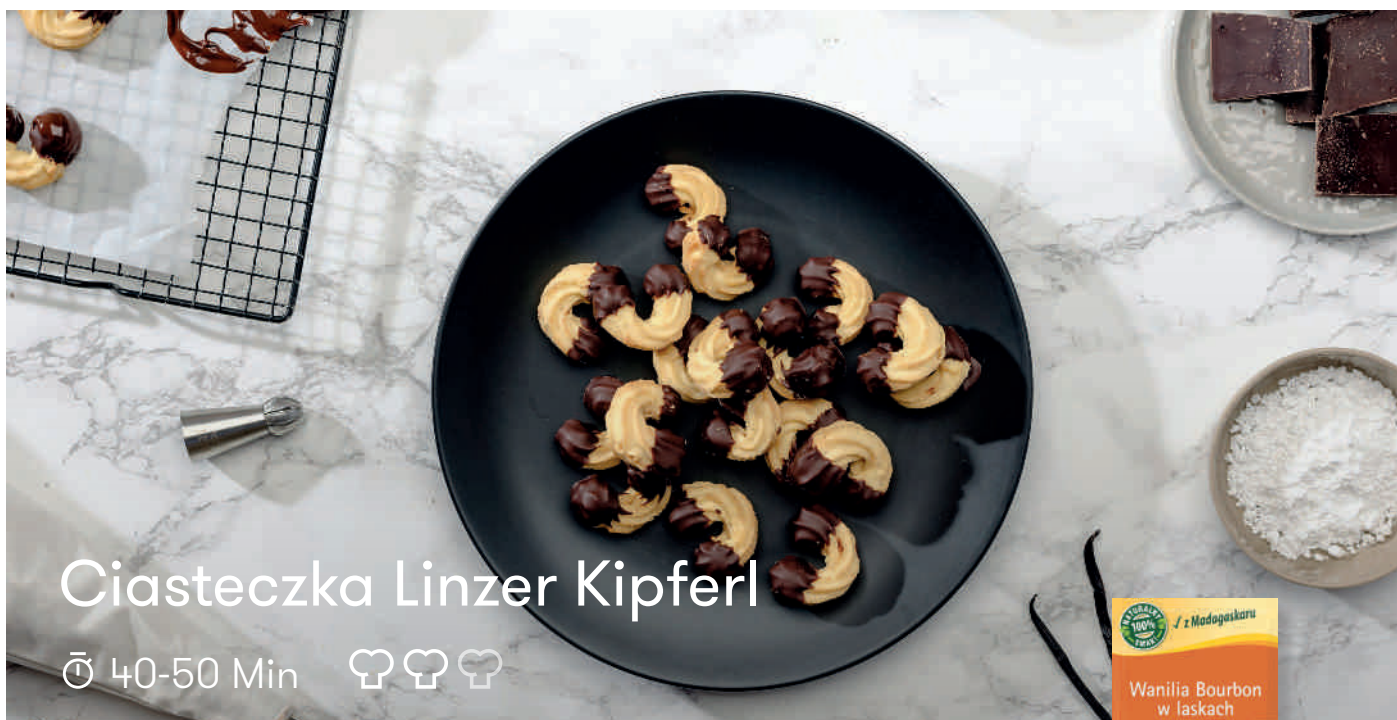
Te ciasteczka mają w sobie wszystko, czego dusza zapagnie! Mają prostą formę, ale dzięki dodaniu mieszanki od Kotányi skrywają w sobie niesamowicie aromatyczną nutę kurkumy, cynamonu i gałki muszkatolowej. Za wisienkę na torcie może posłużyć dodanie guziczkom atrakcyjnego koloru.

Składniki


190 g	Żółtka (ok. 10 sztuk)
140 g	Cukier puder
160 g	Mąka pszenna
20 g	Kotányi Kurkuma mielona
1 szczypta	Kotányi Cynamon mielony
1 szczypta	Kotányi Gałka Muszkatolowa mielona
1 szczypta	Sól

Przygotowanie

1. Ubij żółtka z cukrem pudrem na puszystą masę.
2. Wymieszaj mąkę z kurkumą i pozostałymi przyprawami od Kotányi.
3. Wypełnij rękaw cukierniczy mieszanką i za pomocą perforowanej dyszy wyciskaj kółka (ok. 1 cm średnicy) na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Piecz ciasteczka na środkowym ruszcie w piekarniku nagrzanym do 180 °C (z włączonym termoobiegiem) przez 8 minut.
5. Po schłodzeniu można je udekorować czekoladą lub pyszną polewą.



Ciasteczka Linzer Kipferl

⌚ 40-50 Min 



Pyszne tradycyjne ciasteczko, które jest obowiązkowym wypiekiem w okresie adwentowym: Ciasteczka Linzer Kipferl. Przygotowanie słodkich ciasteczek nie zajmuje dużo czasu. Wystarczy uformować je na blasze do pieczenia za pomocą rękawa cukierniczego, a następnie połączyć przy użyciu owocowej galaretki morelowej i udekorować kuwerturą z gorzkiej czekolady.

Składniki

Do przygotowania ciasta

250 g	Masło
100 g	Cukier puder
350 g	Mąka pszenna, drobno zmielona
1 S szt.	Jajko
1 szt.	Kotányi Wanilia Bourbon w laskach
10 g	Kotányi Skórka cytrynowa krojona
1 szczypta	Sól

Do przygotowania nadzienia

100 g	Galaretka morelowa
-------	--------------------

Do dekoracji

200 g	Kuwertura z gorzkiej czekolady
-------	--------------------------------

Przygotowanie

1. Aby przygotować ciasto, ubij masło o temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, miąższem z laski wanilii i skórką cytryny na puszystą masę, a następnie ostrożnie dodaj jajko.
2. Przesianą mąkę wymieszaj z masłem.
3. Następnie uformuj w półksiężycy na papierze do pieczenia za pomocą rękawa cukierniczego i dyszy w kształcie gwiazdy. Piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem przez 10 minut w temperaturze 180 °C aż do uzyskania złocistobrzowego koloru.
4. Pozostaw połówki ciasteczek do ostygnięcia, a następnie połącz je za pomocą galaretki morelowej.
5. Na koniec rozpuść 2/3 czekolady, połam pozostałą 1/3 na niewielkie kawałki i wymieszaj z roztopioną mieszanką. Mieszaj czekoladę, aż wszystkie grudki się rozpuszczą. Zanurz końcówki ciasteczek w czekoladzie, ułóż je na papierze do pieczenia i poczekaj, aż polewa zastygnie.

Ciasteczka Linzer z pomarańczową marmoladą z pieprzem

⌚ 60-90 Min   

Kruche ciasteczka Linzer, takie jak u babci, podkreślone pomarańczową marmoladą z pieprzem. W połączeniu z najlepszym cukrem i oryginalną wanilią bourbon, nadają ciasteczkom niebiański, łagodnie aromatyczny smak. Prawdziwą gwiazdą tego przedstawienia jest jednak marmolada pomarańczowa z pieprzem!



Składniki

Do ciasta

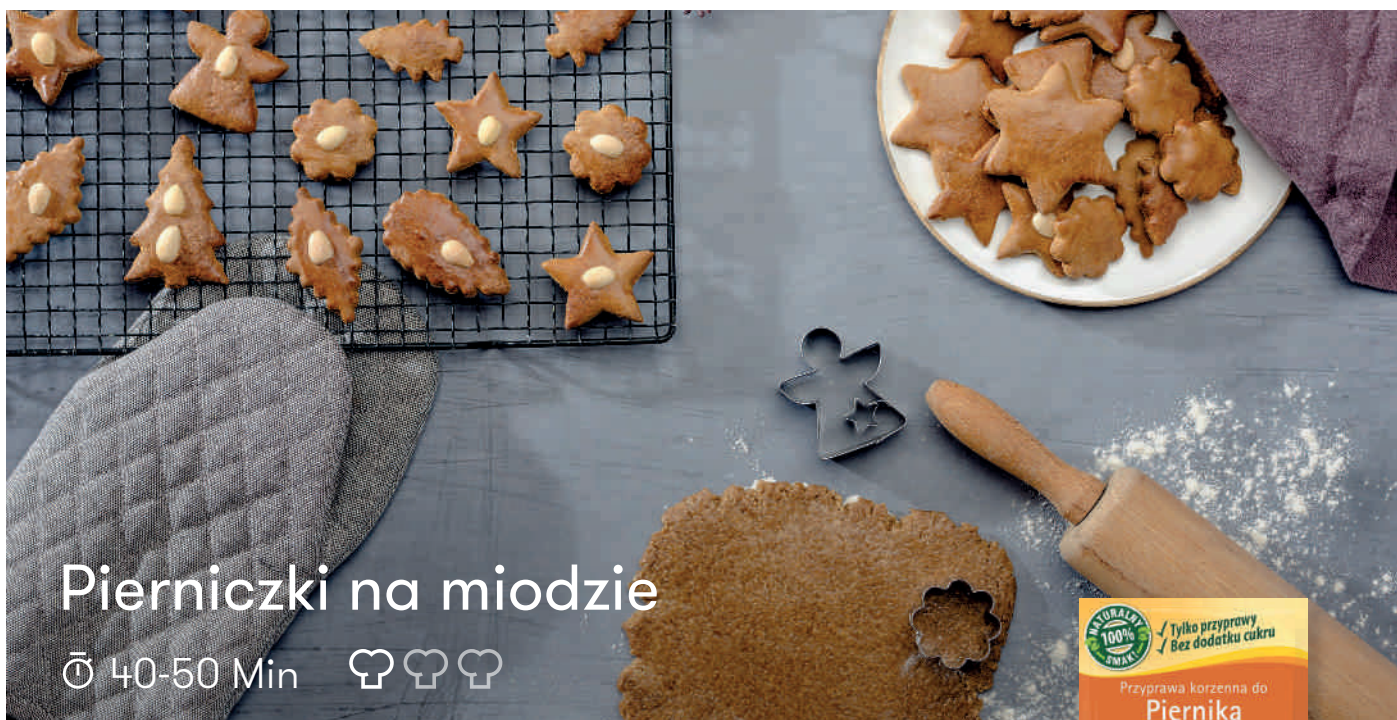
300 g	Mąka pszenna
200 g	Masło
95 g	Cukier puder
1 szt.	Jajko
5 g	Kotányi Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Marmolada

100 g	Marmolada pomarańczowa
6 łyżeczka	Sok pomarańczowy
1 łyżeczka	Starta skórka pomarańczowa
2 łyżki	Kotányi Pieprz Czarny mielony

Przygotowanie

1. Przygotowanie ciasta: wyrób gładkie ciasto z cukru pudru, masła, mąki, jajek, cukru z wanilią bourbon i skórki pomarańczowej. Przykryj folią i zostaw na godzinę w lodówce.
2. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 °C.
3. Rozwałkuj ciasto do grubości 3 milimetrów. Wycinaj dwa rodzaje ciasteczek: z dziurkami i bez dziurek, te drugie będą podstawą złączonych ciasteczek.
4. Przygotowanie marmolady: w rondlu umieść marmoladę pomarańczową, sok pomarańczowy i skórkę z pomarańczy. Pozostaw na ogniu przez 5 minut i przypraw do smaku mielonym pieprzem.
5. Piecz ciasteczka przez 10 minut, aż staną się złocistobrązowe. Pozostaw do ostygnięcia. Ciasteczka z dziurkami posyp cukrem pudrem.
6. Ciasteczka bez dziurek posmaruj marmoladą i połącz je z ciasteczkami z dziurkami. Przechowuj ciasteczka w szczelnym pojemniku.



Pierniczki na miodzie

⌚ 40-50 Min   



Wyśmienity smak Świąt: pierniczki na miodzie. Z aromatami cynamonu i kolendry w wyjątkowej mieszance przypraw od Kotányi. Nieodłączny element każdej świątecznej patery z ciasteczkami.

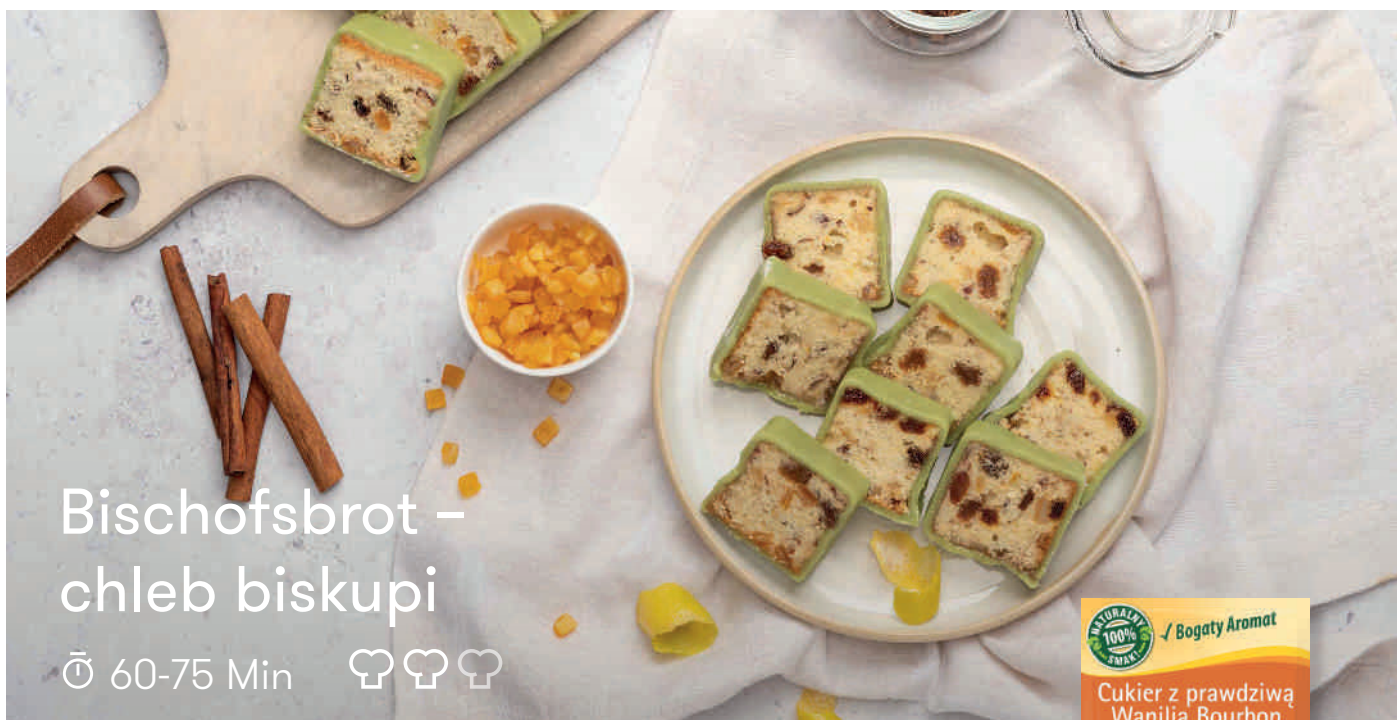
Składniki

500 g	Mąka żytnia
125 g	Cukier biały
125 g	Miód
3 szt.	Jajka
3 łyżeczki	Sodę oczyszczoną
2 łyżki	Kotányi Przyprawa korzenna do Piernika
	Niewielka ilość mleka do lukrowania

Przygotowanie

1. Dodaj mąkę, cukier, sodę oczyszczoną i przyprawę korzenną do piernika.
2. Następnie dodaj jajka i miód.
3. Przykryj folią spożywczą i odstaw na pół godziny.
4. Błat posyp mąką i rozwałkuj ciasto na grubość ok. 1 cm.
5. Wytnij ciasteczka piernikowe i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj mlekiem i piecz przez około 7-8 minut w temperaturze 175 °C.

WSKAZÓWKA: Ciasteczka piernikowe zmiękną, gdy zamkniesz je na kilka dni w hermetycznej puszcze.



Bischofsbrot – chleb biskupi

🕒 60-75 Min 🍪🍪🍪



Te ciasteczka z suszonymi owocami, orzechami laskowymi i rodzynkami przyciągną wzrok każdego łasucha. Ten przysmak to tak naprawdę ciasto pokrojone w plasterki. Wcześniej Bischofsbrot, inaczej chleb biskupi, jest posmarowany pysznym marcepanem, który dodaje mu niebiańskiej słodyczy – w sam raz na Święta.

Składniki

Do przygotowania ciasta

145 g	Masło
70 g	Cukier puder
70 g	Żółtka (ok. 3 sztuk)
145 g	Białka (ok. 5 sztuk)
85 g	Cukier, biały
60 g	Kostki cytryny, suszone
60 g	Kandyzowana skórka pomarańczy
85 g	Rodzynki
60 g	Orzechy laskowe, mielone
220 g	Mąka pszenna
2 g	Kotányi Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól

Do przygotowania lukru

2 łyżki	Dżem malinowy
500 g	Marcepan dekoracyjny, zielony

Przygotowanie

1. Zmiksuj masło z cukrem pudrem i cukrem z wanilią Bourbon od Kotányi do momentu uzyskania puszystej masy.
2. Stopniowo dodawaj żółtka do masy maślanej.
3. Ubij białka z cukrem do uzyskania sztywnej piany.
4. Do masy z żółtek i masła dodaj kostki cytryny, kandyzowaną skórkę pomarańczy, rodzynki, starte orzechy laskowe i mąkę pszenną.
5. Na koniec ostrożnie dodaj białka.
6. Wlej masę do natłuszczonej prostokątnej formy do pieczenia (20 × 30 cm) i równomiernie rozprowadź.
7. Piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 °C z włączonym termoobiegiem przez 60 minut.
8. Następnie pokrój chleb biskupi (Bischofsbrot) na plastry (5 × 5 cm).
9. Rozwiń marcepan (o grubości 3 mm) i rozprowadź cienką warstwę dżemu malinowego na wierzchu.
10. Na koniec na marcepan ułóż chleb biskupi, zwiń i cienko pokrój na ok. centymetrowe plastry.



Makowe ciasteczka Spitzbuben z galaretką

🕒 90-120 Min 🍪🍪🍪



Każdy się w nich zakocha: Spitzbuben. Te ciasteczka z przepisu cukierni Landtmann's feine Patisserie mają tyle maku i galaretki z czerwonej porzeczki oraz są tak pyszne, że nawet 1 kg ciasta to zdecydowanie za mało!

Składniki

Do przygotowania ciasta

300 g	Mąka, drobno mielona
80 g	Mielony mak
300 g	Masło
100 g	Cukier puder
1 szt.	Jajko
2 op.	Kotányi Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 łyżka	Kotányi Ziele Angielskie, całe
1 szczypta	Sól

Do przygotowania nadzienia

200 g	Galaretka z czerwonej porzeczki
-------	---------------------------------

Do dekoracji

40 g	Cukier puder
------	--------------

Przygotowanie

1. Wyrabiasz wszystkie składniki aż do uzyskania gładkiego ciasta i odstaw do lodówki na godzinę.
2. Krótко zagnieć ciasto, cienko je rozwałkuj i wytnij z niego kółka.
3. Wytnij małe serduszko pośrodku kółka (na połowie kółek) i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 180 °C przez 10 minut na złoty kolor.
5. Pozostaw do ostygnięcia i posyp cukrem pudrem połówki ciasteczek z wyciętymi serduszkami.
6. Rozprowadź galaretkę z czerwonej porzeczki na pozostałych połówkach i ułóż połówki posypane cukrem na wierzchu.



Ciasteczka polo z czekoladą

🕒 90-120 Min 🍪🍪🍪



Czekolada w najlepszym wydaniu! Wilgotne ciasteczka polo z kremowym nadzieniem czekoladowym idealnie osładzają świąteczny sezon.

Składniki

Do przygotowania ciasta

170 g	Masło
90 g	Cukier puder
20 g	Kakao w proszku
130 g	Mąka, drobno mielona
2 szt.	Jajka
1 łyżeczka	Kotányi Imbir mielony
1 op.	Kotányi Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól

Do przygotowania nadzienia

250 g	Kuvertura z gorzkiej czekolady
250 g	Śmietana kremówka

Do dekoracji

200 g	Kuvertura z gorzkiej czekolady
-------	--------------------------------

Przygotowanie

1. Aby przygotować ciasto, zmiksuj masło z cukrem pudrem, kakao w proszku, cukrem waniliowym, imbirem i solą aż do uzyskania puszystej masy, a następnie stopniowo wmieszaj jajka.
2. Dodaj mąkę i przy użyciu rękawa cukierniczego oraz dyszy wyciśnij ciasto, formując małe kółka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 180 °C przez 10 minut.
4. Aby przygotować nadzienie, zagotuj śmietanę kremówkę, zdejmij rondel z ognia i wmieszaj pokrojoną czekoladę. Mieszaj całość aż do jej całkowitego rozpuszczenia.
5. Włóż krem do lodówki na pół godziny, a następnie wymieszaj go aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
6. Gdy ciasteczka ostygną, przełóż dwa ciasteczka nadzieniem. Następnie pozostaw ciasteczka do ostygnięcia, aż krem zgęstnieje.
7. Rozpuść dwie trzecie czekolady w kąpeli wodnej. Resztę czekolady pokrój na małe kawałki i wymieszaj z ciepłą rozpuszczoną czekoladą, aż uzyskasz jednolitą konsystencję. Zanurz do połowy każde ciasteczko w czekoladzie. Odłóż ciasteczka, aż polewa stwardnieje.

Waniliowe księżycy z prawdziwą wanilią Bourbon

🕒 90-120 Min 🍪🍪🍪

Austriacki klasyk – cudownie kruche ciasteczka księżycowe. Ten przepis cukierni Landtmann's feine Patisserie jest wzbogacony o naszą prawdziwą wanilią Bourbon, dzięki czemu ciasteczka mają jeszcze bardziej zniewalający smak.



Składniki

Do przygotowania ciasta

150 g	Migdały mielone
60 g	Orzechy laskowe, posiekane
270 g	Masło
2 szt.	Żółtka jaj
300 g	Mąka, drobno mielona
80 g	Cukier puder
2 op.	Kotányi Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól

Do przygotowania cukru dekoracyjnego

100 g	Cukier puder
1 szt.	Kotányi Wanilia Bourbon w laskach
1 op.	Kotányi Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Przygotowanie

1. Najpierw zagnieć migdały, orzechy laskowe, mąkę, cukier puder, cukier waniliowy, sól, masło o temperaturze pokojowej i oba żółtka na gładkie ciasto.
2. Z ciasta uformuj rulon i odstaw na godzinę do lodówki.
3. Następnie pokrój ciasto na równe plastry o grubości 1-2 cm i uformuj je w półksiężycy (rogaliki).
4. Ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 180 °C przez 10 minut na złocistobrązowy kolor.
5. W tym czasie wymieszaj cukier puder, cukier waniliowy i miąższ z laski wanilii, aby przygotować cukier dekoracyjny.
6. Zaraz po upieczeniu, gdy ciasteczka są jeszcze ciepłe, posyp je cukrem dekoracyjnym.



Lukrowane gwiazdeczki z cynamonem

🕒 90-120 Min 🍷🍷🍷



Podobnie jak bombki na choince, cynamonowe gwiazdki to nieodłączny element Bożego Narodzenia. Dzięki temu wyśmienitemu przepisowi wiedeńskiej cukierni Landtmann's feine Patisserie w mgnieniu oka wyczarujesz około 80 pysznych cynamonowych gwiazdek.

Składniki

Do przygotowania ciasta

210 g	Drobno mielony cukier
270 g	Migdały mielone
50 g	Cukier puder
2 szt.	Białko jajka
5 g	Kotányi Cynamon mielony

Do przygotowania lukru

2 szt.	Białko jajka
100 g	Cukier puder

Przygotowanie

1. Aby przygotować ciasto, wymieszaj wszystkie składniki i rozwałkuj je na grubość ok. 0,5 cm.
2. Ubij białka z cukrem pudrem na sztywną pianę, nałóż pędzelkiem na rozwałkowane ciasto i pozostaw do wyschnięcia na pół godziny.
3. Wytnij gwiazdki. Przed użyciem zanurz foremkę w wodzie. Rozłóż gwiazdki na papierze do pieczenia i pozostaw do wyschnięcia na godzinę.
4. Susz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 80 °C przez 15 minut, sprawdzając, czy kolor lukru się nie zmienia.



*Spice up
my life*

