

Recepty z muzea

Sádlové bochánky

22 dkg hladké mouky
2 žloutky
7 dkg sádla
7 dkg másla
7 dkg moučkového cukru
vanilka
vejce na potřetí
sekané ořechy na obalení



Zpracujeme těsto. Děláme malé bochánky, které uprostřed plníme rybízovou marmeládou. Potřeme vejcem a posypeme strouhanými ořechy

Recepty z muzea

Rozinkové koláčky

(ze starých rodinných receptů po paní Bláže)

25 dkg hladké mouky
12 dkg moučkového cukru
12 dkg másla
10 dkg v rumu máčených rozinek
2 vejce
špetka soli, 3 polévkové lžíce vody



Máslo, cukr a vejce utřeme do pěny, přidáme mouku, trochu soli, vodu a rozinky. Vymícháme těsto a lžičkou klademe na vymazaný a vysypaný plech malé kopečky. Upečeme do růžova a vychladlé sypeme cukrem

Recepty z muzea

Kokosové cukroví

20 dkg kokosové moučky
20 dkg másla
1 vanilkový cukr
15 dkg moučkového cukru
30 dkg hladké mouky
20 dkg hrubé mouky
1 vejce
2 žloutky
2 lžíce mléka



Suroviny promícháme a těsto dobře propracujeme a pak ze strojku vykrajujeme různé tvary. Upečené můžeme zdobit čokoládovou polevou

Recepty z muzea

Zdobené perníčky

60 dkg hladké mouky
30 dkg moučkového cukru
4 celá vejce
4 lžíce tekutého medu (nesmí být cukernatý ani rozpuštěný ve vodní lázni)
1 lžička jedlé sody
1 prášek do pečiva
1 lžíce tlučeného koření (hřebíček, badyán, skořice), nebo perníkové koření koupené



Ze všech surovin vypracujeme hladké těsto, vyválíme plát 5 mm silný a vykrajujeme různé tvary. pečeme na vymazaném plechu. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme ve vyhřáté troubě. Zdobíme cukrovou polevou.