

Recepty z muzea

## Citrónové sušenky

22 dkg hladké mouky  
14 dkg másla nebo jiného tuku  
7 dkg moučkového cukru  
1 žloutek  
šťáva a kůra z  $\frac{1}{2}$  citrónu



Tuk utřeme, zpěníme, přimícháme cukr a žloutek a vše dobře vyšleháme. Pak postupně vmícháme mouku, jemně nastrouhanou kůru a šťávu z citrónu. Vypracujeme těsto, tenče vyválíme a vykrajujeme libovolné tvaru. pečeme do růžova.

Recepty z muzea

## Mrkvové sušenky

(z rodinné kuchařky: válečný recept  
1914 - 1918)

25 dkg čerstvě strouhané karotky  
25 dkg hladké mouky  
25 dkg ztuženého tuku  
špetka prášku do pečiva  
25 dkg moučkového cukru  
na obalení  
skořice nebo vanilka na ochucení  
obalového cukru



Ze surovin vypracujeme těsto, které necháme do druhého dne v chladu odpočinout. Z těsta vyválíme plát asi 3 mm silný, z něho vykrajujeme kolečka nebo kroužky. Pečeme v prudké troubě a teplé obalujeme ve vanilkou nebo skořicí ochuceném cukru. Pokud do těsta přidáme špetku soli a upečené sušenky neobalíme v cukru lze podávat také jako slané sušenky.

Recepty z muzea

## Muzejní vánoční štrůdl

50 dkg hladké mouky,  
25 dkg ztuženého tuku nebo tuku typu Hera,  
1 vejce, 14 lžic studené vody, špetka soli  
strouhanka, strouhaná jablka, krystalový cukr  
sekané nebo mleté ořechy,  
rozinky (mohou být v rumu máčené)  
skořice dle chuti (nebo koření  
na jablečný závin), vanilkový cukr.



Na vále vypracujeme těsto: mouka, voda, vejce, na hrubém struhadle nastrouhaný tuk, špetka soli, které rozdělíme na čtyři díly. Z každého dílu vyválíme plát. Ten posypeme strouhankou (velmi chutná je např. ze zatvrdlého perníku, nebo ze suché bábovky), strouhanými jablky, krystalovým cukrem, ořechy, rozinkami, skořicí a vanilkovým cukrem. Stočíme do závinu.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě do světle hnědého zbarvení. Lze použít i koupené listové těsto.

Recepty z muzea

## Vanilkové rohlíčky z ovesných vloček

(z rodin. kuchařky: válečný recept  
1914 - 1918)

20 dkg hladké mouky  
15 dkg moučkového cukru  
15 dkg másla či jiného tuku  
20 dkg mletých pražených  
ovesných vloček



1 vejce,  
3 lžice mléka  
0,5 lžičky jedlé sody nebo 0,5 balíčku prášku do pečiva  
1 vanilkový cukr nebo vanilka

Z uvedených surovin vypracujeme vláčné těsto. Necháme alespoň 2 hodiny odležet. Podle zvyklosti tvarujeme drobné rohlíčky. Pečeme se středně vyhřáté troubě na pomaštěném plechu vysypaném moukou. Ještě horké obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou, ke konzumaci chutnají lépe odleželé.