



## EU BOŽIČNI RECEPTI



### Vaniljini rogljički z lešniki (Avstrija)

#### Sestavine:

- 200 g masla,
- 250 g moke,
- 100 g mletih lešnikov,
- 2 jajčna rumenjaka,
- 1 čajno žličko vaniljinega ekstrakta,
- 1 žlico mleka,
- 70 g sladkorja v prahu,
- ščepec soli.



#### Sestavine za preliv (po peki):

- 100 g mletega sladkorja,
- 2 vrečici vaniljinega sladkorja.

### POSTOPEK:

Pečico segrejemo na 180 °C. V večjo skledo presejemo moko, ki ji primešamo mlete lešnike in sladkor v prahu. Nekoliko zmeščano maslo narežemo na koščke, ki jih na hitro vgnemo v močnato mešanico. Pekač obložimo s papirjem za peko. Iz testa oblikujemo svaljek, ki ga narežemo na koščke, iz katerih oblikujemo majhne rogljičke, ki jih polagamo na pekač. Pekač za 10–15 minut postavimo v segreto pečico, da rogljički nekoliko porumenijo. Pečene rogljičke povaljamo v mešanici sladkorja v prahu in vaniljinega sladkorja. Lahko pa jih enostavno namočimo v topljeno čokolado.

### Litovski božični piškoti (Litva)

#### Sestavine:

- 500 g moke,
- 7 g kvasa, ki se hitro suši,
- 2 žlički sladkorja,
- 1 ščepec soli,
- 2 žlički makovih semen,
- 2 žlički olivnega olja,
- 1 jajce,
- 0,25 l mleka.



## **POSTOPEK:**

Vse sestavine zmešamo v testo. Testo valjamo vsaj 5 min, nato ga preoblikujemo v žogico, pokrijemo s celofanom in pustimo nekje na toplem ca. eno uro. Ko se testo dvigne, ga prebodemo, pokrijemo ter pustimo na istem mestu še 30 minut. Potem preoblikujemo testo v "klobasice", velike ca. 1 cm. Pečemo jih na 190 °C 5–7 minut.

## **Belgija**

### *Sestavine:*

- 100 g sladkorja,
- 1 jajce,
- 130 g masla,
- 480 ml mleka,
- čajna žlička vaniljinega ekstrakta,
- čajna žlička pecilnega praška,
- marmelada iz malin.



## **POSTOPEK:**

S kuhalnico zmešamo z mehčano maslo, sladkor in jajce, dokler ne dobimo gladke mase. Dodamo vaniljin ekstrakt in pecilni prašek. Ob ročnem gnetenju dodamo še moko. Maso razvaljamo po pultu ter z modelčkom za kekse naredimo krogce. Pečemo 8 minut na 180 °C. Kekse namažemo z marmelado in jih zložimo dva po dva skupaj.

Glazura: zmešamo 20 g sladkorja v prahu s čajno žličko mleka ter z mešanico premažemo kekse.

## **Luksemburški vafli (Luksemburg)**

### *Sestavine:*

- 270 g masla,
- 130 g sladkorja,
- 6 jajc,
- 270 g moke.

## **POSTOPEK:**

1. Ponev za vafle predhodno segrejemo.
2. Zmešamo maslo in sladkor. Rahlo stepena jajca dodamo masi masla in sladkorja. Na koncu dodamo moko.



3. S pomočjo majhne zajemalke vlijemo maso v ponev in jo pokrijemo. Odvečno maso, ki pokuka ven, pri robu odstranimo. Pečemo 2–3 minute.
4. Ko vzamemo vafelj iz ponve, ga hitro prerežemo na pol in zvijemo, preden se ohladi.

### **Medeni keksi – Medeni Kurabii (Bolgarija)**

#### *Sestavine:*

- 112 g nesoljenega masla,
- 85 g medu,
- 50 g sladkorja,
- 1 čajna žlička sode bikarbone,
- 1 rumenjaki,
- 128 g moke.

#### • **POSTOPEK:**

1. V skledi zmešamo maslo, med, sladkor, sodo bikarbono in rumenjaki. Z leseno žlico dobro premešamo.
2. Presajeno moko vmešavamo žlico po žlico ter po vsaki dodani žlici dobro premešamo.
3. Da oblikujemo kekse, vzamemo od mase približno eno jedilo žlico in naredimo kroglice.
4. Zgornji del kroglice povaljamo v grobem sladkorju in keks postavimo s stranjo, povaljano v sladkorju, navzgor na papir za peko.
5. V pečici, segreti na 175 °C, pečemo kekse ca. 10 minut oz. dokler keksi ne porjavijo.

### **Madžarski božični kolači (Madžarska)**

#### *Sestavine:*

Za testo potrebujemo:

- 300 g večnamenske moke,
- pol čajne žličke soli,
- 250 g kremnega sira,
- 130 g stopljenega neslanega masla,
- 65 g sladkorja.

Za marelični nadev potrebujemo:

- 400 g posušenih marelic,
- 130 g sladkorja.



## POSTOPEK:

- MARELIČNI NADEV:

1. Sušene marelice damo v kozico in jih zalijemo s toliko vode, da jih prekrijemo. Zavremo in pustimo, dokler se marelice ne zmeščajo.
2. Dodamo sladkor in kuhamo, dokler ne nastane gosta zmes.
3. Zmešamo s paličnim mešalnikom.

- TESTO:

1. Moko in sol presejemo skupaj v skledo.
2. S kuhinjskim mešalnikom ali kar z roko zmešamo kremni sir in maslo, dokler se ne povežeta in nastane gladka zmes (3–5 minut).  
Počasi dodajamo moko, da testo postane mehko, vendar ne lepljivo.  
Testo razdelimo na štiri enake dele in jih sploščimo na  $\frac{3}{4}$  širine. Zavijemo jih v celofan in damo v hladilnik za 2 uri, da se strdijo.  
Pečico segrejemo na 175 °C. Medtem razvaljamo testo in ga z nožem narežemo na manjše kvadrate. Na sredino damo pol čajne žličke mareličnega nadeva. Nato primemo dva nasprotna kota, ju prepognemo proti sredini ter rahlo stisnemo skupaj. Kolače pečemo 12–14 minut, dokler ob straneh ne pozlatijo. Na koncu jih posipamo s sladkorjem v prahu.

## **Melomakarona (Ciper)**

### Sestavine:

– za piškote:

- 380 g arašidovega olja,
- 85 g pomarančnega soka,
- lupina dveh pomaranč,
- 85 g sladkorja v prahu,
- 2 čajni žlički cimeta,
- $\frac{1}{2}$  čajne žličke muškarnega oreščka,
- $\frac{1}{2}$  čajne žličke klinčkov,
- 1  $\frac{1}{2}$  čajne žličke pecilnega praška,
- 1  $\frac{1}{2}$  čajne žličke sode bikarbone,
- $\frac{1}{2}$  čajne žličke soli,
- 130 g mletih rahlo praženih mandljev,
- 30 g mletih rahlo praženih lešnikov,
- 30 g mletih rahlo praženih orehov,
- 750 g moke,
- mleti orehi za posip;



- za sirup:
  - 250 ml vode,
  - 250 g sladkorja,
  - 1 merica (lonček) medu,
  - sok ½ limone,
  - 1 cimetova palčka,
  - klinčki,
  - ena cela pomarančna lupina.

### **POSTOPEK:**

1. Segrejte pečico na 175 °C.
2. Z ročnim mešalnikom zmešajte skupaj vse sestavine, razen moke. Počasi dodajajte moko, dokler masa ne postane gosta.
3. Uporabite roke za dokončanje mešanja testa.
4. Oblikujte »melamakarone« v ovalne oblike in jih postavite na pekač ter jih pecite 20–25 minut.
5. Pusite piškotom, da se ohladijo – vsaj nekaj ur.
6. Ko so piškoti ohlajeni, pripravite svoj sirup. Postavite vse sestavine (razen medu) v posodo na štedilnik. Sirup zavrite. Dodajte med in zavrite še enkrat, potem pa znižajte temperaturo, da bo sirup samo še lahno vrel. Potopite kekse v sirup za nekaj sekund (maksimalno 10–15 sekund).
7. Piškote odlagajte na papir za peko in jih posujte z mletimi orehi.

### **Božični kekxi (Malta)**

#### *Sestavine:*

- 160 g moke,
- 1/2 žličke sode bikarbone,
- 1/2 žličke tatarske omake,
- ščepec soli,
- 120 g neslanega masla,
- 100 g sladkorja v prahu,
- 1/2 žličke vaniljinega ekstrakta,
- 1 1/2 žličke limoninega soka,
- 1 jajce.



### **POSTOPEK:**

V veliki posodi zmešamo moko, sodo bikarbono, tatarsko omako ter sol. V drugi posodi z električnim mešalnikom mešamo maslo, sladkor, vaniljo ter limonin sok, dokler mešanica ni puhasta. Dodamo jajce in nadaljujemo z mešanjem, dokler se produkt ne zmeša. Dodamo moko in nadaljujemo, dokler se produkt spet ne zmeša.



Postrgamo testo in ga damo na kos plastike, nato pa damo v zamrzovalnik za ca. 40 minut – dokler testo ni trdo. Pečico segrejemo na 180 °C. Ko je testo trdo, ga vzamemo iz zamrzovalnika ter mu dodamo moko, zgoraj ga pokrijemo s plastiko in povaljamo. Če se testo prime na plastiko, mu dodamo več moke.

Testo oblikujemo v želeno obliko, damo na pekač ter pečemo 6–7 minut.

### Češki božični piškoti (Češka)

*Sestavine:*

- 100 g moke,
- 90 g sladkorja v prahu,
- 3 jajca,
- 1 čajna žlička vaniljinega ekstrakta.



### **POSTOPEK:**

Ploščo posipamo z moko, pečico segrejemo do 180 °C. Pripravimo moko in sladkor, nato ločimo rumenjaka od beljaka. Dodamo malo soli in stepamo beljak dobrih deset minut, nato dodamo 1/3 našega sladkorja ter 1 čajno žličko vaniljinega ekstrakta. Vse skupaj stepamo še minuto, nato dodamo preostanek sladkorja. Zmešamo beljak ter rumenjaka. Dodajamo moko žličko po žličko, dokler je ne zmanjka. Vse skupaj pečemo dobrih 10 minut.

### Medenjaki (Nemčija)

*Sestavine:*

- 500 g sladkorja,
- 500 g mešanice lešnikov, mandljev in orehov,
- 500 g rozin,
- 200 g kandirane limonine lupine,
- 200 g kandirane pomarančne lupine,
- 10 jajc,
- 250 g masla,
- 2 čajni žlički cimeta,
- 1/2 čajne žličke mletih klinčkov,
- 10 g sode bikarbone ali (še bolje) pepelike,
- 200 g drobtin,
- 6 žlic moke,
- žlica ali dve konjaka ali ruma,
- za podlago in preliv še zavoj oplat (ali tankih vafeljev) s premerom 7 cm,
- čokoladna in sladkorna glazura,



- nekaj mandljev za okras.

## **POSTOPEK:**

Kandirane lupine skupaj z rozinami zmeljemo s strojčkom za mletje mesa. Prelijemo s konjakom ali rumom, pokrijemo z mletimi oreščki in pustimo počivati čez noč. Nato dodamo vse ostale sestavine z raztopljenim in ohlajenim maslom in dobro premešamo v gladko maso. Z njo nadevamo oplate. Ker je masa precej lepljiva, si pomagamo tako, da si prste zmočimo z vodo. Na vrh položimo nekaj vzdolžno razpolovljenih mandljev in jih naložimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo jih 20–25 minut pri 200–220 °C.

Ko se nekoliko ohladijo, pripravimo sladkorno, čokoladno ali glazuro po želji ter z njo oblijemo medenjake. Čez noč jih postavimo na hladno in pri tem pazimo, da jih ne odkrijejo ostali družinski člani, sicer jih bo zjutraj precej manjkalo.

## **Danski božični piškoti – Pebber Nodder (Danska)**

### *Sestavine:*

- 230 g masla,
- 130 g sladkorja,
- 2 jajci,
- 320 g moke,
- žlička cimeta,
- žlička kardamoma.



## **POSTOPEK:**

1. Pečico segrejemo na 175 °C.
2. V veliki posodi zmešajmo maslo in sladkor v homogeno maso. Dodamo jajca (vsako posebej) in stepemo, da zmes postane penasta. Mešanico moke, cimeta in kardamoma primešamo zmesi iz sladkorja in masla.
3. Maso razdelimo na 6 delov in oblikujemo kroglice. Vsak del razvaljamo (približno za višino prsta) in oblikujemo piškote. Pečemo na papirju za peko ca. 10 min.

## **Božični keksi (Nizozemska)**

### *Sestavine:*

- 150 g moke,
- 1/4 žličke pecilnega praška,
- 75 g sladkorja,
- ščepec soli,
- sok 1/4 limone,



- 150 g hladnega masla,
- 1 jajčni rumenjak,
- 1 jajčni beljak,
- 60 g sladkorja v prahu.

### **POSTOPEK:**

V posodo damo moko, pecilni prašek, sladkor, sol, limonin sok, maslo in rumenjak ter vse skupaj premešamo. Testo oblikujemo v disk, ovijemo s plastično folijo in pustimo v hladilniku vsaj eno uro. Pečico segrejemo na 170 °C. Testo razvaljamo do debeline 3 mm ter oblikujemo v želeno obliko. Piškote premažemo z beljakom ter posipamo s sladkorjem v prahu. Pečemo ca. 17 minut.

### **Božični keksi (Estonija)**

#### **Sestavine:**

- 150 ml medu,
- 200 ml rjavega sladkorja,
- 2 čajni žlički cimeta,
- 2 čajni žlički zmlatega kardamoma,
- 2 čajni žlički zmlete nageljnovе žbice,
- ½ čajne žličke soli,
- ščepec fino zmlatega črnega popra,
- 250 g masla,
- 2 jajci,
- 700 ml moka,
- 3 čajne žličke sode bikarbone,
- 100 ml zmletih mandljev.



### **POSTOPEK:**

Med, začimbe in sladkor segrejemo v posodi. Čez čas dodamo maslo. Vse skupaj premešamo. Dodamo moko, sodo bikarbono, mandlje in jajca. Spet dobro premešamo – bolj kot mešamo, bolj hrustljavi bodo piškoti. Testo bi se moralo hitro zgostiti. Testo nato pustimo počivati v hladilniku NAJMANJ 1 dan. Tako bodo začimbe prišle bolj do izraza in tudi sama tekstura bo boljša. Testo razvaljamo po površini in vanj odtisnemo razne oblike. Pečemo na 180 °C približno 10 min, dokler ne začnejo spreminjati barve. Nekaj časa naj se hladijo, nato pa jih okrasimo z glazuro iz stepenih jajčnih beljakov in sladkorja.



## **Božični keksi (Poljska)**

Sestavine:

- 2 beljaka,
- 100 g sladkorja,
- 200 g mletih mandljev,
- 2 ali 3 kapljice mandljevega olja ali 1–1 ½ čajne žličke mandljevega ekstrakta,
- ščepec cimeta.



### **POSTOPEK:**

1. Pečico segrejte na 175 °C. Pekače obložite s papirjem za peko.
2. V veliki posodi zmešajte mlete mandlje, sladkor, mandljevo olje ali mandljev ekstrakt in cimet. Tej mešanici dodajte malo stepenih beljakov, potem pa postopoma nežno vmešajte vse stepene beljake.
3. Z zajemalko za sladoled razporedite enakomerne količine mešanice na pripravljene pekače. Pecite ca. 15 minut oz. dokler niso piškoti na dnu rahlo rjavi in na vrhu rahlo popokani. Ohladite jih in hranite v tesno zaprti posodi.

## **Božični keksi (Finska)**

Sestavine:

- 220 g neslanega masla,
- 240 g moko,
- 3/4 žličke pecilnega praška,
- 1 ščepec soli,
- 1 veliki rumenjaki,
- 170 g sladkorja,
- 1 žličko vaniljinega ekstrakta,
- 80 g marmelade,
- sladkor v prahu.



### **POSTOPEK:**

Pečico segrejemo na 160 °C. Maslo stopimo v loncu in ga kuhamo ca. 15 minut, nato damo stopljeno maslo v posodo ter pustimo, da se ohladi. Medtem v drugi posodi zmešamo moko, pecilni prašek ter sol. Stepemo rumenjaki, sladkor in vaniljin ekstrakt ter zmes dodamo maslu. Pečemo 12–15 minut. Nato na vsak drugi piškot namažemo marmelado ter naredimo iz piškotov "sendvič". Na koncu jih posipamo s sladkorjem v prahu.

## **Božični keksi (Portugalska)**

### *Sestavine:*

- 360 g moke,
- 120 g sladkorja,
- 3 jajca,
- 6 žličk slanega masla,
- 2 žlički pecilnega praška,
- 1 žlička limoninega soka,
- 60 g sladkorja v prahu,
- 2 žlički mleka,
- 1 kapljica vaniljinega ekstrakta,
- mrvice.



## **POSTOPEK**

Pečico segrejemo na 180 °C, maslo zrahljamo s sladkorjem v posodi, dokler ni puhasto. Dodamo jajce ter limonin sok in stepamo 1 minuto, nato dodamo moko, pecilni prašek sladkorju in mešamo 3 minute. Testo zvaljamo, narežemo na tanke vejice in oblikujemo po lastni izbiri. Pečemo 15–18 minut. Ko je pečeno, zmešamo sladkor v prahu, mleko, vaniljin ekstrakt ter z zmesjo prelijemo piškote. Dodamo mrvice.

## **Božični keksi (Francija)**

### *Sestavine:*

- 57 g stopljenega masla,
- 134 g sladkorja,
- žlička vaniljinega ekstrakta,
- 3 jajca,
- 136 g moke,
- pol žličke pecilnega praška,
- sladkor v prahu za posip.



## **POSTOPEK:**

1. Maslo in sladkor zmešamo v puhasto in lahko zmes.
2. Dodamo vaniljin ekstrakt. Pri niziki hitrosti dodamo jajca, eno po eno. Ko so jajca dobro vmešana, hitreje stepamo 3–4 min v puhasto maso.
3. V maso ročno vmešamo moko in pecilni prašek. Testo damo za 2 uri v hladilnik.
4. Pečico segrejemo na 190 °C.

5. Pekač z modeli za piškote namažemo z maslom. V modelčke damo hladno maso.
6. Pečemo 10–13 min.
7. Pečene piškote posipamo s sladkorjem.

### **Božični keksi (Romunija)**

#### *Sestavine:*

- 380 g moko,
- 200 g sladkorja,
- lupina 1/2 limone,
- 1 čajna žlička pecilnega praška,
- 1/2 čajne žličke mletega muškarnega oreška,
- ščepec soli,
- 230 g masla (sobna temperatura), narezanega na koščke,
- 1 jajce,
- 1 čajna žlička vaniljinega ekstrakta,
- 120 ml vode.



#### *Za dekoriranje piškotov:*

- celi orehi in sladkor v prahu.

### **POSTOPEK:**

Pečico segrejemo na 180 °C.

V srednje veliki posodi zmešamo mleti muškarni orešek, moko, sladkor, limonino lupinico, sol in pecilni prašek. V drugi posodi mešamo maslo, dokler ni gladko. Dodamo jajce, vaniljin ekstrakt in vse suhe sestavine, ki smo jih prej zmešali v skledi. Sestavine gnetemo, dokler ne dobimo goste zmesi. Iz zmesi naredimo majhne kroglice. Pripravimo pekač, na katerega položimo papir za peko. Iz zmesi naredimo male kroglice in jih razporedimo po pekaču.

Na vsako kroglico damo oreh za okras (po želji). Piškote pečemo 15 minut in jih nato vzamemo iz pečice. Ko se ohladijo, jih lahko okrasimo še s sladkorjem v prahu.

### **Božični keksi (Grčija)**

#### *Sestavine:*

- 250 g masla (hladnega),
- 150 g nasekljanih praženih mandljev,
- 50 g surovih celih mandljev,
- 75 g sladkorja v prahu,
- 1/2 žličke vaniljinega ekstrakta,
- 1 žlička pecilni praška,



- ščepec soli,
- 300 g moke,
- veliko sladkorja v prahu za posip.

### **POSTOPEK:**

Pečico segrejemo na 200 °C. Na pekač položimo nasekljane mandlje, jih poštropimo z vodo in pečemo 7–8 min ter pazimo, da se ne zažgejo. Ko so pečeni, jih ohladimo. Surove, cele mandlje damo v posodo in jih dobro zmeljemo. V drugo posodo damo maslo ter sladkor in z mešalnikom mešamo, dokler se sestavini ne povežeta.

Dodamo zmlete mandlje, sol in vaniljin ekstrakt. Mešamo dobrih 20 sekund, nato dodamo pecilni prašek, moko in ponovno mešamo 15 sekund. Teksturo damo v veliko posodo in dodamo pražene mandlje. Zmes zgnetemo. Z žličko si pomagamo oblikovati okrogle piškote, ki jih položimo v pečico, segreto na 180 °C. Pečemo jih 18–20 min, dokler niso prepečeni in zlato-rjave barve. Preden jih vzamemo iz pekača, je pomembno, da se ohladijo. Na koncu jih posipamo s sladkorjem v prahu.

### **Božični keksi (Slovaška)**

#### *Sestavine:*

- 250 g moke,
- 250 g margarine,
- 100 g orehov,
- ščepec soli,
- 1/2 žličke cimeta,
- 1 žlička pomarančnega soka,
- 1 jajce,
- 5 žličk belega vina.



### **POSTOPEK:**

Zmešamo moko, margarino, orehe. Dodamo malo soli, pomarančni sok in vino. Testo zgnetemo v kroglo, zavijemo v folijo in pustimo v hladilniku 30 minut. Testo razvaljamo ter oblikujemo piškote na željen način. Nato pečemo ca. 15 minut na 180 °C. Medtem ko se piškoti pečejo, zmešamo sladkor v prahu in cimet. Ko so pečeni, jih posipamo s prahom iz sladkorja in cimeta.

## Zimski keksi s pomarančo in čokolado (Hrvaška)

### Sestavine:

- 2 jajci,
- 200 g sladkorja,
- 150 g masla,
- 1 žlica vaniljinega ekstrakta,
- 1 ali 2 naribana olupka pomaranč,
- 1/2 čajne žlice sode bikarbone,
- 350 g moke,
- 100 g nastrgane temne čokolade.



### POSTOPEK:

Pečico segrejte na 160 °C. Pladenj za peko obložite s papirjem za pečenje. Jajce in sladkor penasto umešajte, nato dodajte naribane pomaranče, ekstrakt vanilje in stopljeno maslo. Dobro premešajte. V zmes umešajte sodo bikarbono in moko ter na koncu čokolado. Spomočjo žlice oblikujte kekse. Pri pečenju mora biti med njimi velik razmak, saj se razširijo. Pecite 15–18 minut oz. dokler ne začnejo dišati. Stopite čokolado, vanjo namočite spodnjo stran kekisa in počakajte, da se čokolada strdi.

## Janeževi upognjenci (Slovenija)

### Sestavine:

- 4 jajca, ki jih stehtamo,
- toliko moke, kolikor tehtajo 3 jajca,
- toliko sladkorja, kolikor tehtajo 4 jajca,
- janež.



### POSTOPEK:

Sladkor mešamo s 4 celimi jajci, da postane penasto. Ob rahlem mešanju postopoma dodamo moko. Pustimo stati na sobni temperaturi 15 minut, da moka nabrekne.

Pečico segrejemo na 200 °C (ventilatorska pečica). Pekač obložimo s papirjem za peko, nato nanj s kavno žličko nanesimo maso v precejšnjem razmaku ter vsak kupček mase posujemo z janežem. Pečeno je hitro! Še vroče upognemo na valjastem predmetu ustrezne debeline (npr. tanjša steklenica).



## Irski ingverjevi razpokančki (Irska)

### Sestavine:

- 100 g belega sladkorja,
- 1 jajce,
- $\frac{1}{4}$  čajne žličke soli,
- 75 g masla,
- 200 g moke,
- $\frac{1}{2}$  čajne žličke pecilnega praška,
- 1 čajna žlička mletih klinčkov,
- 1 čajna žlička mletega ingverja,
- 1 čajna žlička mletega cimeta.



### POSTOPEK:

Pečico segrejte na 180 °C.

Z električnim mešalnikom zmešajte sladkor, jajce in maslo. Dodajte moko, pecilni prašek in začimbe. Mešajte tako dolgo, dokler masa ne postane enotna. Z rokami oblikujte kroglice, ki jih povaljate v sladkorju. Polagajte jih na pekač, obložen s papirjem za peko.

V že prej segreti pečici pecite kekse od 5 do 8 minut, dokler ne postanejo zlato-rjave barve.

## Božični kexi (Španija)

### Sestavine:

- 2 x 30 g rastlinske masti,
- 230 ml olja,
- 90 g sladkorja,
- 4 jajčni rumenjaki,
- 2 semeni janeža,
- 1 limonin olupek,
- 2 žlici limoninega soka,
- $\frac{1}{2}$  čajne žličke cimeta,
- 250 g bele moke,
- $\frac{1}{2}$  čajne žličke sode bikarbone,
- 1 jajčni beljak (stepen za glazuro).



## POSTOPEK:

1. Pečico segrejte na 160°C.
2. Uporabite ročni mešalnik in v veliki posodi za mešanje zmešajte rastlinsko mast in olje. Dodajte sladkor in mešajte, dokler ne dobite gladke mase. Nato dodajte jajčne rumenjake, janež, limonin olup, limonin sok in cimet ter vse premešajte.
3. Počasi dodajajte moko in sodo bikarbono. Dobro premešajte. Testo naj bo mehko in gladko.
4. S čajno žličko iz testa odmerjajte kroglice in jih oblikujte z rokami (kroglice v velikosti lešnika). Če je testo prelepljivo, po občutku dodajajte moko.
5. Kroglice položite v pekač. Vsako kroglico premažite s stepenim jajčnim beljakom. Piškote pecite, dokler se ne obarvajo svetlo rjavo (15–20 min).
6. Piškote pustimo hladiti 5 min, saj so zelo krhki.

## Božični keksi (Italija)

### Sestavine:

- 4 jajca,
- 1 majhna skodelica sladkorja,
- ½ skodelice masla
- 2 čajni žlički vanilje,
- 3 ½ skodelice moke,
- 4 čajne žličke pecilnega praška.

### Nadev:

- 2 skodelici sladkorja v prahu,
- 2 čajni žlički vanilje,
- 6 žličk vode.



## POSTOPEK:

1. V posodi zmešamo moko in pecilni prašek ter odložimo na stran.
2. V posodi za mešanje zmešamo maslo ter sladkor.
3. Med mešanjem dodajamo jajca, vsako posebej. Primešamo vaniljo in dodamo mešanico z moko.
4. Zmes mesimo tako dolgo, da postane čvrsta in nelepljiva. Po potrebi dodamo moko.
5. Postavimo jo v hladilnik in jo tam pustimo 1 uro.
6. Testo iz hladilnika narežemo na male kose in ga položimo na pomokano površino. Z valjem povaljamo male kose tako, da so dolgi ca. 26 cm.
7. Trakove testa v pravilni obliki oblikujemo na pekaču s papirjem za peko.
8. V pečici jih pečemo 8–10 minut na 200 °C.

9. Pečene kekse moramo popolnoma ohladiti, preden jih okrasimo z nadevom.
10. V posodi zmešamo sestavine za nadev do te mere, da bo nadev ravno dovolj gost (ne premalo in ne preveč).
11. Ohlajene kekse pomočimo v nadev in jih nato postavimo na mrežasto površino.
12. Zadnji korak je okrasitev keksov po lastni izbiri.

### **Božični kekxi (Švedska)**

Sestavine:

- 300 g moka,
- 2 žlički kardamoma,
- 1/4 žličke fine soli,
- 220 g neslanega masla,
- 120 g sladkorja v prahu,
- 1 velika jajca,
- 1 žlička vaniljinega ekstrakta,
- 1 žlička limoninega soka.



#### **POSTOPEK:**

Združimo moko, kardamom ter sol v posodo. V mešalnik damo sladkor v prahu ter maslo in mešamo, dokler ni gladko. V mešalnik dodamo jajce, vaniljin ekstrakt ter limonin sok. Nato dodamo v mešalnik vsebino posode, mešamo, dokler ne dobimo puhastega testa. Testo razvaljamo, nato pa damo hladiti v hladilnik za približno 30 minut. Po 30 minutah lahko oblikujemo testo v želeno obliko, nato pustimo v hladilniku vsaj 2 uri. Pečico segrejemo na 160 °C in kekse pečemo, dokler ne pozlatijo.

### **Božični kekxi (Latvija)**

Sestavine:

- 350 g polnila iz makovih semen,
- 3 velika jajca,
- 2 žlički kisle smetane,
- 2 žlički masla,
- 1/2 žličke pecilnega praška,
- 1 žlička vaniljinega ekstrakta,
- 1 ščepec soli,
- 120 g moka.



## POSTOPEK:

V veliki posodi zmešamo polnilo iz makovih semen ter jajca. Dodamo kisko smetano, maslo, pecilni prašek, vaniljin ekstrakt, ščepec soli ter moko. Zmešamo. Pečico segrejemo na 130 °C. Testo oblikujemo v želeno obliko ter pečemo 20–25 minut, nato naj posipamo sladkor v prahu.

## Božični keksi (Združeno kraljestvo)

### Sestavine:

- 370 ml jagodne marmelade,
- 100 g masla,
- 175 g sladkorja v prahu + nekaj za posip,
- 1 veliko jajce,
- 1 čajna žlička vaniljinega ekstrakta,
- 200 g moke + nekaj moke, da se testo lažje razvalja.



## POSTOPEK:

- 1) V posodi s kuhalnico zmešajte zmehčano maslo in sladkor, dokler sestavini nista dobro premešani. Dodajte jajce in vaniljin ekstrakt in mešajte, dokler vse sestavine niso kot eno.
- 2) V mešanico dodajte moko in testo dobro pregnetite ter ga oblikujte v kepo. Prenesite ga na papir za peko in ga razvaljajte na debelino 0,5 cm ter za 10 minut položite v hladilnik.
- 3) Testo iz hladilnika odstranite in z modelčki izrežite piškote v oblikah, ki jih želite (najboljše rožico ali krog). V polovici izrezanih rožic (ali krogcev) na sredini odstranite majhen krog.
- 4) Iz ostankov testa spet oblikujte kepo in testo ponovno razvaljajte ter z modelčki izrežite še več keksov.
- 5) Ko so vsi piškoti izrezani, jih dajte v hladilnik za 10 minut.
- 6) Pečico segrejte na 190 °C in pecite piškote 7 minut. Previdno jih vzemite iz pečice in jih posipajte z nekaj sladkorja v prahu. Vrnite jih v pečico za dodatnih 5 minut. Piškote ohladite na sobno temperaturo in na spodnji piškot (tisti, ki v sredini nima izrezanega krogca) namažite marmelado. Piškot, namazan z marmelado, prekrijte s takšnim, ki ima v sredini izrezan krogc.