

ZVJEZDICE S MARMELADOM

PRIPREMA

Miješati maslac sa šećerom, dodati žutanjke, mljevene bademe, brašno i naribanu koricu od limuna. Umijesiti glatko tijesto, razvaljati ga na pobrašnjenoj podlozi i kalupom oblikovati zvjezdice od kojih je jedna cijela, a druga s otvorom u koji se stavlja marmelada od malina. Peći 15 minuta na temperaturi od 170 °C.

SASTOJCI

- 12,5 dkg maslaca
- 14,5 dkg šećera
- 5 žutanjaka
- 12,5 dkg oparenih mljevenih badema
- 21 dkg brašna
- naribana korica od 1 limuna
- marmelada od malina

MEDENJACI

PRIPREMA

U posudi otopiti med, maslac i šećer dok se šećer ne rastopi. Ohladiti pa umiješati brašno, jaja i ostale sastojke te zamijesiti tijesto. Kalup obložiti papirom za pečenje, oblikovati kuglice od tijesta i slagati ih u kalup. Peći 10 minuta na temperaturi od 160 °C.

Za glazuru bjelanjak istući sa šećerom u prahu, dodati sok od limuna i tom smjesom premazati cijele medenjake. Glazuru na medenjacima sušiti na sobnoj temperaturi.

SASTOJCI

TIJESTO

- 21 dkg meda
- 8 dkg maslaca
- 18 dkg šećera
- 65 dkg brašna
- 2 jaja
- ½ žličice soda bikarbone
- 5 dkg badema
- cimet, klinčići

GLAZURA

- 1 bjelanjak
- 10 dkg šećera u prahu
- sok od pola limuna

GINGERBREAD COOKIES

METHOD

Melt the honey, butter and sugar over a low heat until the sugar melts. Leave to cool. Stir in the flour, eggs and remaining ingredients to form the cookie mixture. Arrange small balls of the mix in a baking tin lined with parchment paper. Bake for 10 minutes at 160°C.

For the glaze, beat the egg white with the icing sugar and add the lemon juice. Brush the glaze over the entire surface of the cookies and leave to dry at room temperature.

INGREDIENTS

FOR THE DOUGH

- 21 dkg honey
- 8 dkg butter
- 18 dkg sugar
- 65 dkg flour
- 2 eggs
- ½ tsp baking soda
- 5 dkg almonds
- cinnamon and cloves

FOR THE GLAZE

- 1 egg white
- 10 dkg icing sugar
- juice of ½ lemon

HOTEL ESPLANADE
PREDSTAVLJA / PRESENTS

Maroje Mihovilović

**KOLAČI MOJE
OMAME VILME**

Slatki okusi Austro-Ugarske

**CAKES MY GRANDMOTHER
VILMA USED TO BAKE**

*Sweet Delicacies from the Bygone
Austro-Hungarian Times*

PROFIL