

Recipes / Recepty
Rezepte / Recettes
Ricette / Recetas
Receitas / Przepisy
Receipty / Receipty



Christmas star made from thin gingerbread batter

1 egg, 80 g icing sugar, 200 g medium-ground flour, 200 ml warm milk, 4 tbsp vegetable fat or oil, 1 tbsp honey, 10 g (½ packet) vanillin sugar, 10 g leavening agent for gingerbread, chopped nuts, raisins. Melt honey in warm milk mixed with vegetable fat or oil. Leave to cool down and beat eggs with the milk, add chopped nuts and raisins. Separately mix together flour, sugar, vanillin sugar and leavening agent for gingerbread. Process both mixtures into a thin batter and pour it into the mould. Bake for approx. 40 minutes at 160–170 °C. Decorate the cooled star using your imagination and according to your taste preferences.

Vánoční hvězda z litého perníkového těsta

1 vejce, 80 g mletého cukru, 200 g polohrubé mouky, 200 ml teplého mléka, 4 lžíce rostlinného tuku nebo oleje, 1 polévková lžízce medu, 10 g vanilinového cukru (½ balení), 10 g kypřícího prášku do perníku, sekáné ořechy, rozinky. Med rozpustte v teplém mléce smíchaném s rostlinným tukem nebo olejem. Nechte vychladnout a v mléce rozmíchejte vejce, přidejte sekáné ořechy a rozinky. Zvlášť smíchejte mouku, cukr, vanilinový cukr a kypřící prášek do perníku. Z obou směsí přípravte tekuté těsto, které vlije do formy. Pečte při teplotě 160–170 °C cca 40 minut. Vychladnutou hvězdu ozdobte dle vlastní fantazie a chuti.

Weihnachtsstern aus Lebkuchen-Rührteig

1 Ei, 80 g Puderzucker, 200 g halbgriffiges Mehl, 200 ml warme Milch, 4 EL Pflanzenfett/-öl, 1 EL Honig, 10 g Vanillezucker (½ Päckchen), 10 g Backtriebmittel für Lebkuchenteig, gehackte Nüsse, Rosinen. Pflanzenfett/-öl und Honig in warmer Milch auflösen. Auskühlen lassen, dann Ei, Nüsse und Rosinen in Milch verrühren. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver für Lebkuchenteig getrennt vermischen. Beide Mischungen zu Teig verarbeiten, die Teigmasse in die Backform gießen. Bei Temperatur 160–170 °C ca. 40 Minuten backen. Den ausgekühlten Weihnachtsstern nach Phantasie und Geschmack garnieren.

Etoile de Noël en pâte liquide pour pain d'épices

1 œuf, 80 g de sucre en poudre, 200 g de farine mi-ronde, 200 ml de lait chaud, 4 cuillères à soupe de margarine végétale ou d'huile, 1 cuillère à soupe de miel, 10 g de sucre vanillé (½ sachet), 10 g de levure chimique pour le pain d'épices, noix hachées, raisins secs. Faire fondre le miel dans le lait chaud mélangé avec la margarine végétale ou l'huile. Laisser refroidir et incorporer au lait les œufs, ajouter les noix hachées et les raisins secs. Mélanger séparément la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure chimique pour le pain d'épices. Préparer la pâte liquide à partir des deux mélanges, en remplir le moule. Faire cuire à la température de 160–170 °C pendant 40 minutes environ. Décorer l'étoile refroidie selon votre fantaisie et goût.

Stella di Natale con impasto soffice al pan di zenzero

1 uovo, 80 g zucchero a velo, 200 g farina bianca tipo 0, 200 ml latte caldo, 4 cucchiaini margarina sciolta o olio vegetale, 1 cucchiaino miele, 10 g zucchero vanigliato, 10 g lievito per dolci, spezie miste per pan di zenzero (cannella, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano) noci tritate, uvetta. Sciogliere il miele nel latte caldo e miscelare con margarina o olio. Lasciar raffreddare, sbattere le uova con il latte, aggiungere le noci, l'uvetta e le spezie. A parte setacciare insieme la farina, lo zucchero a velo, quello vanigliato e il lievito. Unire i due impasti fino ad ottenere un composto liscio. Versare nello stampo precedentemente appiagiato su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno a 160–170 °C per 40 minuti circa. Decorare a piacere, usando la propria fantasia.

Estrella de Navidad preparada con masa de pan de jengibre fina

1 huevo, 80 g de azúcar glas, 200 g de harina media, 200 ml de leche templada, 4 cucharadas de grasa vegetal o aceite, 1 cucharada de miel, 10 g de azúcar de vainilla, 10 g de levadura para pan de jengibre, nueces picadas, pasas. Derretir la miel en leche templada mezclada con grasa vegetal o aceite. Dejar enfriar y batir los huevos con la leche, añadir las nueces picadas y las pasas. Separadamente mezclar con la harina, azúcar, azúcar de vainilla y la levadura para pan de jengibre. Trabajar las dos mezclas hasta obtener una masa fina y vertida en el molde. Hornear aproximadamente 40 minutos a 160–170 °C. Decorar la estrella fría utilizando su imaginación y acorde a sus gustos.

Estrela de Natal feita da massa fina dos biscoitos de gengibre

1 ovo, 80 g açúcar em pó, 200 g de farinha, 200 ml leite morno, 4 colheres de sopa de óleo ou gordura vegetal, 1 colher de sopa de mel, 10 g (½ pacote) açúcar baunilhado, 10 g de fermento para massa de gengibre, nozes cortadas, uvas passas. Derreta o mel no leite morno misturado com óleo ou gordura vegetal. Derreta o mel no leite morno misturado com óleo ou gordura vegetal. Deixe arrefecer e bata os ovos com o leite, junta as nozes cortadas e as uvas passas. Separadamente misture a farinha com o açúcar, o açúcar baunilhado e o fermento para massa de gengibre. Procесse ambas as misturas numa massa fina e deite-a no molde. Leve ao forno aproximadamente 40 minutos a 160–170 °C. Deponha de arrefecer decore a estrela segundo a sua imaginação e preferência.

Bożonarodzeniowa gwiazda z piernikowego ciasta ląnego

1 jajko, 80 g cukru pudru, 200 g cięgiełku mleka, 4 łyżki tłuszczu roślinnego albo oleju, 1 łyżka stołowa miodu, 10 g cukru waniliowego (½ opakowania), 10 g proszku do pieczenia piernika, posiekane orzechy, rodzynki. Miód należy rozpuścić w cięgiele mleku zmieszując z tłuszczem roślinnym albo olejem. Pozostawiając do wybuchnięcia, dodać ubite jajko, posiekane orzechy i rodzynki. W osobnym naczyniu należy połączyć mąkę z cukrem, cukrem waniliowym oraz proszek do pieczenia piernika. Z obydwiu mieszanych należy przygotować rzadkie ciasto, które należy wała do formy. Ciasto należy piec w temperaturze 160–170 °C ok. 40 minut. Wystudzoną gwiazdę należy ozdobić według własnego uznania i fantazji.

Vianočná hviezda z liateho perníkového testa

1 vajce, 80 g práškového cukru, 200 g polohrubé mouky, 200 ml teplého mlieka, 4 lžízce rastlinného tuku alebo oleja, 1 polievková lžízica medu, 10 g vanilinového cukru (½ balenia), 10 g kypriaceho prášku do perníku, sekáné orechy a hrozninky. Med rozpustte v teplom mlieku zmiešanom s rastlinným tukom alebo olejom. Nechajte vychladnúť a v mlieku rozmiešajte vajce, pridajte sekáné orechy a hrozninky. Zvlášť zmiešajte mouku, cukor, vanilinový cukor a kypriaci prášok do perníku. Z obidvoch zmesí pripravte tekuté cesto, ktoré vlije do formy. Pečte pri teplote 160–170 °C cca 40 minút. Vychladnutú hviezdu ozdobte podľa vlastnej fantázie a chuti.

Рождественская звезда из жидкого пряничного теста

1 яйцо, 80 г сахарной пудры, 200 г полупротивной муки, 200 мл теплого молока, 4 ст. л. растительного масла или жира, 1 ст. л. меда, 10 г ванильного сахара (½ пакетика), 10 г разрыхлителя для выпечки пряников, мелко нарезанные орехи и изюм. Мед распустите в теплом молоке, смешанном с растительным жиром или маслом. Дайте остыть, и в молоке размешайте яйца, добавьте нарезанные орехи и изюм. Отдельно смешайте муку, сахар, ванильный сахар и разрыхлитель для выпечки пряников. Из обеих смесей приготовьте жидкое тесто, которое выпустите в форму. Выпекайте при температуре 160–170 °C около 40 минут. Остывшую звезду украсьте по желанию.

Etoile de Noël en pain d'épices

Ingrédients pour 2 pains d'épices : 2 œufs, 200 g de sucre en poudre, 75 g de miel d'abeille liquide (environ 4 cuillères), 250 g de farine fine, 100 g de farine de seigle, 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium, 4 cuillères à café de mélange d'épices pour pain d'épices. Fouetter les œufs avec le sucre et le miel pendant au moins 20 minutes, tamiser la farine et la mélanger avec les épices, le bicarbonate de sodium et la crème d'œufs fouettés dans un saladier. Emballer la pâte dans un film alimentaire en polypropylène et la laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Étaler la pâte, découper les 2 étoiles et les faire cuire sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif ou sur une feuille de cuisson au four à 160 °C pendant 15 minutes environ. Décorer les étoiles refroidies avec du glaçage de blanc d'œuf ou de chocolat et avec du glaçage de sucre.

Stella di Natale di pan di zenzero

Ingredienti per 2 stelle: 2 uova, 200 g zucchero a velo, 75 g miele d'acacia (4 cucchiaini circa), 250 g farina 00, 100 g farina di grano duro, 2 cucchiaini bicarbonato di soda, 4 cucchiaini di spezie miste (cannella, noce moscata, zenzero, chiodi di garofano). Montare le uova con lo zucchero ed il miele per circa una ventina di minuti. Setacciare la farina e mescolare con le spezie ed al bicarbonato. Avvolgere l'impasto ottenuto con la pellicola trasparente e lasciarlo in frigorifero fino al giorno successivo. Stendere l'impasto con un matterello. Ricavare 2 stelle con i tagliapasta, metterle su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti fino a doratura. Decorare le stelle con glassa, cioccolato e zucchero a velo a piacere.

Estrella de Navidad de Pan de Jengibre

Ingredientes para 2 panes de jengibre: 2 huevos, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel de líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina floja, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de soda, 4 cucharaditas de especias de jengibre. Batir los huevos con el azúcar y la miel durante un mínimo de 20 minutos, tamizar la harina y mezclar todo en un bol junto con las especias de jengibre, la soda y la crema de huevo batida. Envolver la masa con film y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 estrellas y hornearlas en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar las estrellas fritas con glasa o con chocolate y azúcar glas.

Estrela de Natal de bolo de gengibre

Ingredientes para 2 bolos: 2 ovos, 200 g açúcar em pó, 75 g mel (4 colheres de sopa), 250 g farinha de trigo, 100 g de farinha de centeio, 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio, 4 colheres de sopa da mistura de especiarias de gengibre. Bata os ovos com o açúcar e o mel durante pelo menos 20 minutos, peneire a farinha e misture tudo numa taça juntamente com a mistura de especiarias de gengibre, a bicarbonato de sódio e o creme dos ovos previamente batido. Enrole a massa com película aderente e deixe a repousar no frigorífico até ao dia seguinte. Desenrole a massa da película, corte 2 estrelas e leve ao forno a cozer durante 15 minutos a 160 °C numa assadeira antiaderente ou com uma folha de papel de ir ao forno. Decore as estrelas de Natal, depois de arrefecidas, com glacé ou chocolate e açúcar em pó.

Piernikowa gwiazda bożonarodzeniowa

Składniki na 2 pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego pszczelego miodu (ok. 4 łyżki), 250 g mąki tortowej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubić z cukrem i miodem ok. 20 minut. Małe należy przesiąć z przyprawą do piernika i sodą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jaćdzycznym. Wyrobione ciasto należy zawiązać w folię spożywczą i odłożyć do lodówki do nastepnego dnia. Ciało nastepne należy rozwałkować, wykroić 2 bożonarodzeniowe gwiazdy i piec na blasze z powłoką antyadhezyczną lub na folii do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone gwiazdy należy ozdobić lukrem, czekoladą lub polewą cukrową.

Perniková Vianočná hviezda

Ingrediente pre 2 perníky: 2 vajcia, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel de líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina floja, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de soda, 4 cucharaditas de especias de jengibre. Batir los vajcia con el azúcar y la miel durante un mínimo de 20 minutos, tamizar la harina y mezclar todo en un bol junto con las especias de jengibre, la soda y la crema de huevo batida. Envolver la masa con film y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 estrellas y hornearlas en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con una hoja de papel de ir al horno. Decorar las estrellas fritas con glasa o con chocolate y azúcar glas.

Piernikowa gwiazda bożonarodzeniowa

Składniki na 2 pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego pszczelego miodu (ok. 4 łyżki), 250 g mąki tortowej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubić z cukrem i miadem ok. 20 minut. Małe należy przesiąć z przyprawą do piernika i sodą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jaćdzycznym. Wyrobione ciasto należy zawiązać w folię spożywczą i odłożyć do lodówki do nastepnego dnia. Ciało nastepne należy rozwałkować, wykroić 2 bożonarodzeniowe gwiazdy i piec na blasze z powłoką antyadhezyczną lub na folii do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone gwiazdy należy ozdobić lukrem, czekoladą lub polewą cukrową.

Perniková Vianočná hviezda

Ingrediente para 2 perníky: 2 vajcia, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel de líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina floja, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de soda, 4 cucharaditas de especias de jengibre. Batir los vajcia con el azúcar y la miel durante un mínimo de 20 minutos, tamizar la harina y mezclar todo en un bol junto con las especias de jengibre, la soda y la crema de huevo batida. Envolver la masa con film y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 estrellas y hornearlas en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con una hoja de papel de ir al horno. Decorar las estrellas fritas con glasa o con chocolate y azúcar glas.

Perniková gwiazda bożonarodzeniowa

Składniki na 2 pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego pszczelego miodu (ok. 4 łyżki), 250 g mąki tortowej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubić z cukrem i miadem ok. 20 minut. Małe należy przesiąć z przyprawą do piernika i sodą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jaćdzycznym. Wyrobione ciasto należy zawiązać w folię spożywczą i odłożyć do lodówki do nastepnego dnia. Ciało nastepne należy rozwałkować, wykroić 2 bożonarodzeniowe gwiazdy i piec na blasze z powłoką antyadhezyczną lub na folii do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone gwiazdy należy ozdobić lukrem, czekoladą lub polewą cukrową.

Perniková Vianočná hviezda

Ingrediente para 2 perníky: 2 vajcia, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel de líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina floja, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de soda, 4 cucharaditas de especias de jengibre. Batir los vajcia con el azúcar y la miel durante un mínimo de 20 minutos, tamizar la harina y mezclar todo en un bol junto con las especias de jengibre, la soda y la crema de huevo batida. Envolver la masa con film y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 estrellas y hornearlas en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con una hoja de papel de ir al horno. Decorar las estrellas fritas con glasa o con chocolate y azúcar glas.

Perniková gwiazda bożonarodzeniowa

Składniki na 2 pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego pszczelego miodu (ok. 4 łyżki), 250 g mąki tortowej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubić z cukrem i miadem ok. 20 minut. Małe należy przesiąć z przyprawą do piernika i sodą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jaćdzycznym. Wyrobione ciasto należy zawiązać w folię spożywczą i odłożyć do lodówki do nastepnego dnia. Ciało nastepne należy rozwałkować, wykroić 2 bożonarodzeniowe gwiazdy i piec na blasze z powłoką antyadhezyczną lub na folii do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone gwiazdy należy ozdobić lukrem, czekoladą lub polewą cukrową.

Perniková Vianočná hviezda

Ingrediente para 2 perníky: 2 vajcia, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel de líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina floja, 100 g



Honey Christmas star

1 egg, 50 g icing sugar, 50 g plant-based baking fat, 50 g honey, 250 g plain flour, 1 tsp cinnamon, 1 tsp soda. Process all ingredients in a bowl or on a pastry board and divide the resulting dough into 4 equal parts, roll them out, bring to a baking sheet with a non-stick coating and cut out 4 equally thick stars; bake them in the oven for about 5 minutes at 200 °C on a baking sheet with a non-stick coating. Use chocolate spread (Nutella) for joining the two parts together, weigh them down with e.g. a heavy chopping board and leave them to rest in a cool place until the next day. Decorate the cooled star using your imagination and according to your taste preferences.

Medová Vánočná hvězda

1 vejce, 50 g mletého cukru, 50 g rostlinného tuku na pečení (Hera), 50 g medu, 250 g hladké mouky, 1 lžička skořice, 1 lžička sody. Všechny suroviny zpracujte v misce nebo na vále a hotové těsto rozdělte na 4 stejně velké části, rozválejte, přeneste na plech s antiažným povlakem a vykrojte 4 stejné silné hvězdy, které pečete na plechu s antiažným povlakem v troubě při 200 °C cca 5 minut. Hotové části spojte čokoládovým krémem (Nutella), zatíže např. těžkým krájecím prkénkem a ponechte do druhého dne v chladničce odlehčit. Vychladnutou hvězdu ozdobte dle vlastní fantazie a chuti.

Weihnachtstern aus Honigteig

1 Ei, 50 g Puderzucker, 50 g Pflanzenfett zum Backen, 50 g Honig, 250 g glattes Mehl, 1 TL gemahlener Zimt, 1 TL Speisesoda. Sämtliche Zutaten in einer Schüssel, bzw. auf dem Teigbrett vermischen und zu einem Teig kneten, fertige Teigmasse auf 4 gleichgroße Teile verteilen, ausrollen, auf das Backblech mit Antiahaftbeschichtung legen und 4 dicke Weihnachtsterne ausschneien, im Backblech mit Antiahaftbeschichtung im Backofen bei 200 °C ca. 5 Minuten backen. Fertige Teile mit Schoko-Creme (Haselnussbrotaufstrich wie Nutella) verbinden, z.B. mit massivem Schneidbrett beschweren und nachtsüber kühl ruhen lassen. Den ausgekühlten Weihnachtstern nach Phantasie und Geschmack garnieren.

Etoile de Noël au miel

1 œuf, 50 g de sucre en poudre, 50 g de margarine pour la préparation au four, 50 g de miel, 250 g de farine fine, 1 cuillère à café de cannelle et 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier ou sur une planche à pâtisserie, en faire une pâte, la diviser en 4 parts égales, étaler, placer sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif, en découper 4 étoiles de la même épaisseur et les faire cuire au four à 200 °C pendant environ 5 minutes. Coller les parties coupées à l'aide de crème au chocolat (Nutella), charger par exemple avec une planche à découper massive et laisser reposer au froid jusqu'au lendemain. Décorer l'étoile refroidie selon votre fantaisie et goût.

Stella di Natale al miele

1 uovo, 50 g di zucchero a velo, 50 g di burro, 50 g di miele, 250 g di farina, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio. Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola o su una spianatoia. Stendere l'impasto con un matterello e ricavare 4 stelle uguali. Trasferirli su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno a 200 °C per 5 minuti. Utilizzare una crema spalmabile al cioccolato (tipo Nutella) per unire due parti. Lasciare unite con un peso sopra (un tagliere in legno ad esempio) per parecchie ore in un luogo fresco. Decorare a piacere, usando la propria fantasia.

Estrella de Navidad de miel

1 huevo, 50 g de azúcar glas, 50 g de manteca vegetal, 50 g de miel, 250 g de harina floja, 1 cucharadita canela, 1 cucharadita de soda. Amasar todos los ingredientes en un bol o en una mesa pastelera y dividir la masa resultante en 4 partes iguales, extenderla, colocar en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente y cortar 4 estrellas con el mismo grosor; hornearlas en el horno unos 5 minutos a 200 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Utilizar chocolate para extender (Nutella) para unir las dos partes, colocar peso encima por ejemplo una tabla de cortar pesada y dejar reposar en un lugar fresco hasta el día siguiente. Decorar la estrella fría utilizando su imaginación y acorde a sus gustos.

Estrella de Natal de Mel

1 ovo, 50 g de açúcar em pó, 50 gordura vegetal, 50 g mel, 250 g farinha de trigo, 1 colher de chá de canela, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio. Processe todos os ingredientes num recipiente ou numa tábua de pastelaria, divida a massa resultante em 4 partes iguais e desenrole-as, coloque-as numa assadeira antiaderente ou em papel de forno e ao forno e cor 4 estrelas espessas iguais; leve ao forno durante 5 minutos a 200 °C. Use o creme de chocolate (Nutella) para juntar as duas partes, pise-as por cima com uma tábua pesada e deixe repousar num sítio frio até ao dia seguinte. Depois de arrefecer decore a estrela segundo a sua imaginação e preferência.

Miodowa gwiazda bożonarodzeniowa

1 jajko, 50 g cukru pudru, 50 g tłuszczy roślinnego do pieczenia, 50 g miodu, 250 g mąki, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka sodы. Wszystkie składniki nalezy połączyć ze sobą w misce lub na stolnicy. Gotowe ciasto nalezy podzielić na 4 równe części, a nastepnie rozwałkować je, przenieść na blaszku z powłoką antyadhezyjną i wykroić 4 równe gwiazdy, które nalezy piec w piekarniku w 200 °C przez ok. 5 minut. Gotowe części nalezy połączyć kremem czekoladowym (Nutella), obiązycz, np. cięzką deską do krojenia i zostawić w chłodnym miejscu do nastepnego dnia. Wystudzoną gwiazdę nalezy ozdobić według własnego uznania i fantazji.

Medová Vianočná hviezda

1 vajce, 50 g práškového cukru, 50 g rastlinného tuku na pečenie (Hera), 50 g medu, 250 g hladké mouky, 1 lžička škorice, 1 lžička sody. Všetky suroviny spracujte v misce alebo na doske a hotové cesto rozdelte na 4 rovnako veľké časti, rozvalkajte, preneste na plech s antiažným povlakom a vykrojte 4 rovnako hrubé hviezdy, ktoré pečte na plechu s antiažným povlakom v upečení pri 200 °C cca 5 minút. Hotové časti spojte čokoládovým krémom (Nutella), zatiaže napr. tăžkou krájacou doskou a nechajte do druhého dňa v chlade odležať. Vychladnutou hviezdu ozdobte podľa vlastnej fantazie a chuti.

Медовая Рождественская звезда

1 яйцо, 50 г сахарной пудры, 50 г растительного жира для выпечки, 50 г меда, 250 г простой муки, 1 ч. лож. корицы, 1 ч. лож. соды. Все ингредиенты смешайте в миске или на доске и готовое тесто разделите на 4 одинаковые части, раскатайте, перенесите на противень с антипригарным покрытием и вырежьте 4 звезды одинаковой толщины, которые выпекайте на противне с антипригарным покрытием в духовке при 200 °C около 5 минут. Готовые части соедините шоколадным кремом (Нутеллой), сверху положите, например, тяжелую разделочную доску и оставьте на ночь в холодном месте. Остывшую звезду украсьте по желанию.



Light Christmas star with nuts

3 eggs, 100 g icing sugar, 200 g medium ground flour, 80 g butter, 40 g grated walnuts, 4 tbsp lukewarm semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about ½ of the packet), grated lemon peel from one lemon. Beat sugar with egg yolks, add the lemon peel, butter and nuts. Then stir in milk and flour mixed with baking powder and lightly stir in previously whipped egg white froth. Pour the batter into the greased baking pan sprinkled with breadcrumbs and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 170 °C. Decorate the cooled star using chocolate or egg white coating.

Třená Vánočná hvězda s ořechy

3 veje, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubé mouky, 80 g masla, 40 g struhaných vlašských orechů, 4 lžíce vlažného polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), struhaná kůra z jednoho citronu. Cukr utřete se žloutkami, přidejte citronovou kůru, máslo a ořechy. Poté vmlítejte mleko a mouku smíchanou s práškem do pečiva a zlepku vmlítejte předem uslužný sníh z bily. Těsto nalijte do vymázané a struhankou vyspané formy umístěné na plech s antiažným povlakem a peče při 170 °C cca 40 minut. Vychladnutou hvězdu ozdobte čokoládovou nebo bílkovou polevou.

Weihnachtstern aus Mürbeteig mit Nüssen

3 Eier, 100 g Puderzucker, 200 g halbgängiges Mehl, 80 g Butter, 40 g geriebene Wallnüsse, 4 EL lauwarme Fettarme Milch, 6 g Backpulver (ca. ½ Päckchen), abgeriebene Schale einer Zitrone. Zucker mit Eigelben schaumig röhren, geriebene Zitronenschale, weiche Butter und Wallnüsse zugeben. Dann Milch und Mehl mit Backpulver unterrühren und leicht den teig geschlagenen Schnee unterheben. Die Teigmasse in die Befettete und mit Semmelbrösel bestreute Backform auf dem Backblech mit Antiahaftbeschichtung geben und bei 170 °C ca. 40 Minuten backen. Den ausgekühlten Weihnachtstern mit Schokoladen-, bzw. Eiweißglasur dekorieren.

Etoile de Noël en pâte à gâteau aux noix

3 œufs, 100 g de sucre en poudre, 200 g de farine mi-ronde, 80 g de beurre, 40 g de noix râpées, 4 cuillères à soupe de lait tiède demi-écrémé, 6 g de levure chimique (½ sachet environ), le zeste râpé d'un citron. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le zeste de citron, le beurre et les noix. Ajouter ensuite le lait et la farine mélangée avec la levure chimique et incorporer délicatement la neige de blancs d'œufs préalablement battue. Mettre la préparation dans un moule graissé et saupoudré de chapelure placé sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif et faire cuire au four à 170 °C pendant environ 40 minutes. Décorer l'étoile refroidie avec du glaçage de chocolat ou de blanc d'œuf.

Stella di Natale „light“ con noci

3 uova, 100 g di zucchero a velo, 200 g di farina bianca tipo 0, 80 g burro, 40 g noci tritate, 4 cucchiali di latte tiepido parzialmente scremato, 6 g di lievito per dolci, la scorza grattugiata di un limone. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la scorza, il burro e le noci. Versare il latte e di seguito la farina ed il lievito. Montare gli albumi a neve ed aggiungerli al composto delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto. Imburrare lo stampo e cospargerlo con pane grattugiato. Appoggiarlo su una teglia precedentemente imburrata e versare l'impasto. Cuocere in forno a 170 °C per 40 minuti circa. Decorare con cioccolato o glassa a piacere.

Estrella de Navidad ligera con nueces

3 huevos, 100 g de azúcar glas, 200 g de harina media, 80 g de manteca, 40 g de nueces ralladas, 4 cucharadas de leche semidesnatada templada, 6 g de levadura en polvo, ralladura de la piel de un limón. Batir el azúcar con las yemas de los huevos, añadir la piel de limón, la manteca y las nueces. Despues agregar la leche y la harina mezclada con la levadura y remover ligeramente con las claras de huevo previamente batidas. Verter la mezcla en el molde de espolvoreado con pan rallado y poner el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear aproximadamente 40 minutos a 170 °C. Decorar la estrella fría utilizando chocolate o glasa.

Estrela de Natal com nozes

3 ovos, 100 g açúcar em pó, 200 g farinha, 80 g manteiga, 40 g nozes raladas, 4 colheres de sopa de leite morno semi-desnatado, 6 g de fermento (cerca de ½ pacote), raspa da casca de 1 limão. Bata o açúcar com as gemas, adicione a raspa da casca de limão, a manteiga e as nozes. Misture o leite com a farinha e envolva levemente com as claras em castelo. Deite a massa na forma previamente untada e polvilhada com farinha e leve ao forno durante 40 minutos a 170 °C. Depois de arrefecer decore a estrela com cobertura de chocolate ou glácia.

Ucierana božonarodzeniowa gwiazda z orzechami

3 jajka, 100 g cukru pudru, 200 g mąki, 80 g masła, 40 g posiekanych orzechów włoskich, 4 łyżki letniego półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok. ½ opakowania), rasa da casca de 1 limão. Bata o cukru com as gemas, adicione a raspa da casca de limão, a manteiga e os nozes. Misture o leite com a farinha e envolva levemente com as claras em castelo. Deite a massa na forma previamente untada e polvilhada com farinha e leve ao forno durante 40 minutos a 170 °C. Depois de arrefecer decore a estrela com cobertura de chocolate ou glácia.

Trená Vianočná hviezda s ořechy

3 vajcia, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubé mouky, 80 g masla, 40 g struhaných vlašských orechov, 4 lžíce vlažného polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), struhaná kůra z jednoho citronu. Cukr vymítejte so žlžkami, přidejte citronovou kůru, máslo a ořechy. Potom vmlítejte mleko a muku zmiňovanou s práškom do pečiva do pečiva a vložte do vymázané a struhankou vyspané formy umiestenej na plechu s antiažným povlakom a peče při 170 °C cca 40 minut. Vychladnutou hviezdu ozdobte ozdobou alebo bílkovou polevou.

Terpata Rождественская звезда с орехами

3 яйца, 100 г сахара, 200 г полужесткой муки, 80 г масла, 40 г обжаренных венгерских орехов, 4 ложки теплого полужирного молока, 6 г порошка для выпечки (ок. ½упаковки), цедра одного лимона. Сахар смешайте со щепоткой цедры лимона, масло и орехи. Затем смешайте молоко и муку, смешанную с порошком для выпечки и слегка вмешайте заранее взбитый белок. Тесто выпейте в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, помешенную на противень с антипригарным покрытием и выпекайте при 170 °C около 40 минут. Остывшую звезду украсьте шоколадной или белковой глазурью.



Christmas star of thin batter

1 egg, 160 g granulated sugar, 250 g medium ground flour, 250 ml semi-skimmed milk, 1 dl vegetable oil, 1 tbsp cocoa, ½ tsp baking soda, ½ tsp gingerbread spice mixture, fat and breadcrumbs for coating/sprinkling the baking pan. Mix all ingredients well and pour the liquid batter into the greased baking pan sprinkled with breadcrumbs and placed onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 35 minutes at 170 °C.

Vánoční hvězda z litého těsta

1 vejce, 160 g cukru krystal., 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mléka, 1 dl rostlinného oleje, 1 lžíčka kakaa, ½ lžíčky jedlé sody, ½ lžíčky perníkového koření, tuk a struhaná kůra na vymazání/vysypání formy. Všechny suroviny dobrě promíchejte a tekuté vlijte do vysypané formy umístěné na plechu s antiažným povlakem. Peče při 170 °C cca 35 minut.

Weihnachtstern aus Rührteig

1 Ei, 160 g Kristallzucker, 250 g halbgängiges Mehl, 250 ml fettarme Milch, 1 dl Pflanzenöl, 1 EL Kakao Pulver, ½ TL Speisesoda, ½ TL Lebkuchengewürz, Fett und Semmelbrösel zum Ausstreichen/Ausstreuen der Backform. Sämtliche Zutaten gut vermischen, Backform ausstreichen und ausstreuen, den Rührteig in die auf dem Backblech mit Antiahaftbeschichtung angebrachte Backform geben. Bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.

Etoile de Noël en pâte liquide

1 œuf, 160 g de sucre cristal, 250 g de farine mi-ronde, 250 ml de lait demi-écrémé, 10 cl d'huile végétale, 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium, ½ cuillère à café de mélange d'épices pour pain d'épices, graisse et chapelle pour grâisser/saupoudrer le moule. Mélanger bien tous les ingrédients et verser la pâte liquide dans un moule graissé et saupoudré placé sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif. Faire cuire à 170 °C pendant environ 35 minutes.

Stella di Natale al cacao

1 uovo, 160 g zucchero semolato, 250 g farina bianca tipo 0, 250 ml latte parzialmente scremato, 1 dl olio semi di arachide, 1 cucchiaino cacao, ½ cucchiaino bicarbonato di soda, ½ cucchiaino di specie per pan di zenzero (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero), burro e pane grattugiato per lo stampo. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto ben liscio. Imburrare lo stampo, spargerlo con il pane grattugiato ed appoggiarlo su una teglia precedentemente rivestita con carta da forno. Se l'impasto risultasse particolarmente liquido, arricciate la carta da forno attorno allo stampo per bloccare eventuali fuoriuscite dell'impasto. Cuocere in forno a 170 °C per 35 minuti.