

Mézeskalács húsvéti báránka

2 tojás, 200 g kristálycukor, 75 g folyékony méz (kb. 4 evőkanál), 250 g búzafinomliszt, 100 g rozsliszt, 2 kiskanál szóda bikarbóna, 4 kiskanál mézeskalács fűszer

A tojásokat a cukorral és a mézzel habosítsa legalább 20 percig, szórjon hozzá lisztet és mézeskalács fűszert, majd adja hozzá a szóda bikarbónát, és a tojáskrémmel keverésével fejezze be a keverést a tálban. Csomagolja be a tésztát nejlon zacskóba, és másnapig pihentesse a hűtőszekrényben. Sodorja ki a tésztát, szűrje ki 2 bárányt vagy 2 juhot, majd tapadásmentes bevonatú tepsiben vagy sütőpapíron süsse 160 °C-on kb. 10 percig. A kihűlt bárányt/juhot díszítse fehér mázzal vagy csokoládéöntettel vagy fehér/színes cukormázzal.

Mézeskalács húsvéti báránka szilvalekvárral

Az álló, szilvalekvárral töltött mézeskalács báránka elkészítéséhez járjon el az előbb feltüntetett recept alapján, de a kiszűrőforma segítségével 2 ellentétes (tükrörfordított) bárányt szűrjön ki. Süsse meg, majd ha kihűlt töltsen meg töltelékkel, amely 100 g szilvalekvárból, 25 g daracukor, 75 g darált piskóta és egy csipet fahéj egy csepp rumesszenciával ízesítve készül. A kihűlt bárányt díszítse fehér vagy színes cukormázzal.

Mézes húsvéti báránka

1 tojás, 50 g kristálycukor, 50 g sütőmargarin (min. 70 % zsírtartalom), 50 g méz, 250 g búzafinomliszt, 1 kiskanál fahéj a 1 kiskanál szóda bikarbóna

Dolgozza össze az összes alapanyagot egy tálban vagy egy sodródeszkán, és a kész tésztát ossza el 4 egyenlő részre, majd sodorja ki őket, a kisodort tésztákat helyezze egy tapadásmentes bevonattal rendelkező tepsibe, majd szűrje ki 4 egyenlő nagyságú bárányt, amelyeket süssön tapadásmentes bevonattal rendelkező tepsiben 200 °C-on kb. 5 percig. A kész részeket tapassza össze csokoládékrémmel (Nutella), nyomja le őket pl. egy nehéz vágódeszkával, és hagyja őket másnapig a hűtőszekrényben pihenni. A kihűlt bárányt díszítse Nutellával vagy csokoládéöntettel.

Répás húsvéti báránka

1 tojás, 100 g porcukor, 150 g daraliszt, 100 g rétesliszt, 4 evőkanál felmelegített növényi zsiradék, 200 g finomra reszelt sárgarépa, 2 evőkanál mazsola, 1 dl félzsíros tej, 6 g sütőpor (kb. 1 csomag), zsiradék a forma kenésére

Keverje össze a daralisztet, a réteslisztet és a sütőport. Adja hozzá a reszelt sárgarépát, a felmelegített zsiradékot, cukrot, az előtte tejben habosított tojást, a megmosott mazsolát, és mindent alaposan keverjen össze. A kész, közepesen sűrű tésztát öntse bele a zsiradékkal kikent és lisztel megszórta formába, amelyet tapadásmentes bevonattal rendelkező tepsibe helyezzen bele, majd süsse kb. 40 percig 150 °C-os sütőben. A kihűlt bárányt díszítse mazsolával és vajjal.

Megkent húsvéti báránka dióval

3 tojás, 100 g porcukor, 200 g rétesliszt, 80 g vaj, 40 g reszelt dió, 4 evőkanál langyos félzsíros tej, 6 g sütőpor (kb. 1 csomag), egy citrom reszelt héja.

Keverje el a cukrot a tojássárgájával, adja hozzá a citromhéjat, a vajat és a diót. Ezután keverje össze a tejet és a sütőporral összekevert lisztet, és könyved mozdulatokkal keverje össze az egészet az előre felhabosított tojásfelhéjével. A tésztát süsse kb. 40 percig 150 °C-on kivajazott és zsemlemorzsával megszórta, tapadásmentes bevonattal rendelkező tepsiben. A kihűlt bárányt díszítse fehér mázzal vagy csokoládéöntettel.

Húsvéti báránka öntött tésztából

1 tojás, 160 g kristálycukor, 250 ml félzsíros tej, 1 dl növényi olaj, 1 evőkanál kakaó, 1 kiskanál szóda bikarbóna, 1 kiskanál mézeskalács fűszer, zsiradék és zsemlemorzsza a forma kenésére/ megszórására.

Minden alapanyagot alaposan keverjen össze, és a folyékony tésztát öntse az előre kikent és megszórta formába, majd süsse meg 150 °C-on kb. 35 percig tapadásmentes bevonattal rendelkező tepsiben.

Túrós húsvéti báránka gyümölcssel és piskótával

150 g egész, kerek piskóta, 80 g kristálycukor, 250 g lágy túró, 60 g vaj, 2 dl félzsíros tej, 20 g tiszta zselatin, 8 g vaníliás cukor (1 tasak), friss vagy kompót gyümölcs – eper, málna, sárgabarack, őszibarack, ribizli, ananász, mandarin és has.

Oldja fel a zselatint egy kis tejben, és tegye hűtőbe. Törjön össze 100 g piskótát, és keverje össze vajjal. Ezt a tésztát nyomkodja szét az ujjával úgy, hogy a forma szélét is betöltse. A maradék tejet melegítse fel, adjon hozzá a cukrot és a megszilárdult zselatint, a keverékbe keverjen bele

túrót és vaníliás cukrot. Nagyjából a kész keverék felét öntse a tésztaformába, nyomkodja bele a maradék egész piskótát és a gyümölcs darabokat, majd az egészet öntse le a maradék túrós tésztakeverékkel. Hagyja másnapig a hűtőszekrényben megszilárdulni, majd vegye le a formát, és díszítse ki a báránykát, pl. tejszínhabbal.

A forma használati útmutatója: az új formát alaposan mossa el és szárítsa meg, belső részét minden használat előtt kenje ki étkezési zsiradékkal vagy vajjal. Ne használjon fémvégződésű eszközöket, az üres formát ne melegítse, csak teljes kihűlése után mossa el általános tisztítószerrel. Kerülje a súrolót és a szemcsés mosogatószeret, erős szennyeződések esetén áztassa be. Használható villany, gáz és hőlégkeveréses sütőben egyaránt, mosogatógépben is tisztítható. **3 év garancia.** A garancia nem érvényes, amennyiben a termék nem a használati útmutató szerint volt használva, illetve a tapadásmentes bevonat mechanikai sérüléseire – karcok és has.