

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



Christmas collection

#### Christmas tree of thin batter

1 egg, 160 g granulated sugar, 250 ml 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 stromeček z litého těsta

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

#### Weihnachtsbaum aus Rührteig

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

#### Arbre 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 de cacao en poudre, ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium, ½ cuillère à café de mélange d'épices pour pain d'épices, graisse et chapelure pour graisser/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.

#### Albero 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 spezie 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. Imburcare lo stampo, spargerlo con il pane grattugiato ed appoggiarlo su una teglia precedentemente rivestita con carta di forno. Se l'impasto risultasse particolarmente liquido, arricciate la carta da forno attorno allo stampo per bloccare eventuali fuoruscite dell'impasto. Cuocere in forno a 170 °C per 35 minuti.

#### Árbol de Navidad de masa fina

1 huevo, 160 g de azúcar granulada, 250 g de harina media, 250 ml de leche semidesnatada, 1 dl de aceite vegetal, 1 cucharada de cacao, ½ cucharadita de bicarbonato, ½ cucharadita de especias de pan de jengibre, grasa y pan rallado para recubrir/espolvorear el molde. Mezclar todos los ingredientes bien y verter la masa líquida en el molde engrasado espolvoreado con pan rallado y colocar en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Horear aproximadamente 35 minutos a 170 °C.

#### Árvore de Natal de massa fina

1 ovo, 160 g açúcar granulado, 250 g de farinha, 250 ml de leite semi-desnatado, 1 dl óleo vegetal, 1 colher de sopa de cacau, ½ colher de bicarbonato de sódio, ½ colher de chá de mistura de especiarias de gengibre, manteiga e farinha para untar e polvilhar a assadeira. Misture bem todos os ingredientes e deite a massa líquida na forma previamente untada e polvilhada com farinha. Vai ao forno durante 35 minutos a 170 °C.

#### Bożonarodzeniowa choinka z ciasta lanego

1 jajko, 160 g cukru, 250 ml mleka, 1 dl oleju roślinnego, 1 łyżka kakao, ½ łyżeczki sody oczyszczonej, ½ łyżeczki przyprawy do piernika, tucusz i bułka tarta do wysmarowania i wysypywania formy. Wszystkie składniki należy dobrze wymieszać, rzadkie ciasto należy wlać do wysmarowanej tucuszem wysypanej mąką formy umieszczonej na blasze z powłoką antyadhezyjną. Należy piec w 170 °C ok. 35 minut.

#### Vianočný stromček z lieatiovej cesta

1 vajce, 160 g kryštalového cukru, 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mlieka, 1 dl rastlinného oleja, 1 lžíca kakaa, ½ lžíčky jedlej sody, ½ lžíčky perníkového koření, tuk a struhanka na vymazanie/vysypanie formy. Všetky suroviny dobré premešajte a tekuté cesto vlejte do vymasenej a vysypanej formy umiestnejene na plechu s antiahéznym povlakom. Pečte pri 170 °C cca 35 minut.

#### Рождественская елка из жидкого теста

1 яйцо, 160 г сахара, 250 г полужирного молока, 1 дл растительного масла, 1 ложка какао, ½ ч.д. соды, ½ ч.д. приправы для пряников, жи и панировочные сахари для посыпания/смазывания формы. Все ингредиенты хорошо перемешайте и выпекайте жидкое тесто в смазанную и посыпанную форму, размещенную на противне с антипригарным покрытием. Выпекайте при 170 °C около 35 минут.



#### Gingerbread Christmas tree

Ingredients for 2 gingerbreads: 2 eggs, 200 g icing sugar, 75 g liquid bee honey (about 4 tbsp), 250 g plain flour, 100 g rye flour, 2 tsp soda, 4 tsp gingerbread spice mixture. Whisk the eggs with sugar and honey for at least 20 minutes, sieve the flour and mix everything in a bowl together with the gingerbread spice mix, soda and the whipped egg cream. Wrap the dough with cling film and leave to rest in the refrigerator until the next day. Roll out the dough, cut out 2 Christmas trees and bake them in the oven for about 15 minutes at 160 °C on a baking sheet with a non-stick coating or with baking foil. Decorate the cooled Christmas trees with egg white coating or chocolate and sugar icing.

#### Perníkový Vánoční stromeček

Ingredience pro 2 perníky: 2 vejce, 200 g mletého cukru, 75 g tekutého včelího medu (cca 4 lžíce), 250 g hladké mouky, 100 g žitné mouky, 2 lžíčky sody, 4 lžíčky perníkového koření. Vejce šlehejte s cukrem a medem alespoň 20 minut, mouku prosejte a s perníkovým kořením, sodou a výše uvedeným vajíčkovým krémem promíchejte v misce. Těsto zabalte do mikroténové folié a nechte v ledničce odpočítout do druhého dne. Těsto rozválejte, vykrojte 2 vánoční stromečky a na plechu s antiahézním povlakem nebo na pečící folié v troubě při 160 °C cca 15 minut. Vychladnuté stromečky ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a cukrovou polevou.

#### Weihnachtsbaum aus Lebkuchenteig

Zutaten für 2 Lebkuchen: 2 Eier, 200 g Puderzucker, 75 g flüssigen Bienenhonig (ca. 4 EL), 250 g glattes Mehl, 100 g Roggenvollkornmehl, 2 TL Speisesoda, 4 TL Lebkuchen-Gewürzmischung. Eier mit Zucker und Honig mind. 20 Minuten schaumig rühren, Mehl absieben und mit Gewürzmischung, Speisesoda und Eiersasse zu Teig verarbeiten. Lebkuchenteig in eine Foliewickeln und im Kühlschrank nachtsüber ruhen lassen. Lebkuchenteig ausrollen, mit der Form 2 Weihnachtsbäume ausschneien und auf das Backblech mit Antihafbeschichtung, bzw. mit Backfolie legen, im Backofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Eiweißguss, bzw. mit Schokolade und Zuckerguss verzieren.

#### Arbre 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 fouettées 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 arbres de Noël 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 arbres refroidis avec du glaçage de blanc d'œuf ou de chocolat et avec du glaçage de sucre.

#### Albero di pan di zenzero

Ingredienti per 2 alberi: 2 uova, 200 g zucchero a velo, 75 g miele d'acacia (4 cucchiaini circa), 250 g di 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 le farine ed aggiungerle al composto di uova insieme alle spezie ed al bicarbonato. Avvolgere l'impasto ottenuto con la pellicola trasparente e lasciarlo in frigorifero fino al giorno successivo. Stendere la pasta, cortar 2 árboles de Navidad y hornearlos en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar los árboles fríos con glasa, círculos y zanahoria a velo a plato.

#### Árbol de Navidad de Pan de Jengibre

Ingredientes para 2 panes de jengibre: 2 huevos, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel de abeja (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. Estender la masa, cortar 2 árboles de Navidad y hornearlos en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar los árboles fríos con glasa y chocolate y azúcar glas.

#### Árvore de natal de bolo de gengibre

Ingredientes para 2 bolos: 2 ovos, 200 g açúcar em pó, 75 g mel de abelha (aproximadamente 4 colheres), 250 g de 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. Bater os ovos com o açúcar e o mel durante pelos menos 20 minutos, tamizar a farinha e misturar tudo numa taça juntamente com a mistura de especiarias de gengibre, o bicarbonato de sódio e o creme dos ovos previamente batido. Enrolar a massa com película aderente e deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte. Desenrolar a massa da película, cortar duas árvores de Natal e levar ao forno a cozer durante 15 minutos a 160 °C numa assadeira antiaderente ou com uma folha de papel de forno. Decore as árvores de Natal, depois de arrefecidas, com glacé ou chocolate e açúcar em pó.

#### Perniková choinka božonarodzeniowa

Składniki na 2 pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego pszczelego miodu (ok. 4 łyżki), 250 g mąki tortowej, 100 g mąki żytniej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubić z cukrem i miodem ok. 20 minut. Małą należy przesiąć z przyprawą do piernika i sodą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jaćdzinem. Wyrobione ciasto należy zanurzyć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki do następnego dnia. Ciasto następnie należy rozwałkować, wykroić 2 bożonarodzeniowe choinki i piec na blasze z powłoką antyadhezyjną lub na folii do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone choinki należy ozdobić lukrem, czekoladą lub polewą cukrową.

#### Pernikový Vianočný stromček

Ingrediente pre 2 panes de jengibre: 2 vajcia, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel de abeja (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 árboles de Navidad y hornearlos en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar los árboles fríos con glasa y chocolate y azúcar glas.

#### Причинная Рождественская елка

Ингредиенты для 2 пряников: 2 яйца, 200 г сахарной пудры, 75 г жидкого пчелиного меда (прибл. 4 ложки), 250 г простой муки, 100 г ржаной муки, 2 ч.л. соды, 2 ч.л. пряностей для пряников. Яйца взбивайте с сахарной пудрой и медом в течение минимально 20 минут, муку просейте с перниковым кремом, соду и вместе с пряностями для пряников. Тесто забалуйте до микротонкой пленки и оставьте в холодильнике на ночь. Десертируйте, вырежьте 2 рождественских елки и на противне с антипригарным покрытием или на пленке для выпечки выпекайте в духовке при температуре 160 °C около 15 минут. Остывшие елочки украсьте белковой глазурью или шоколадом и сахарной глазурью.



#### Curd Christmas tree with fruit and sponge biscuits

150 g whole sponge biscuit rounds, 250 g granulated sugar, 250 g soft curd, 70 g butter, 2 dl semi-skimmed milk, 20 g clear gelatine, 8 g vanilla sugar (1 pack), fresh or compote fruits: bananas, oranges, kiwifruit, pineapple, mandarins, etc. Moisten the gelatine in a small amount of milk and store in a cool place. Crush 100 g sponge biscuits rounds and blend them with butter. Evenly press the sponge biscuit mixture with your fingers up to the sides of the baking pan. Moderately warm the remaining milk, add sugar and soaked gelatine, whisk in the curd and vanilla sugar. Pour about one half of the resulting mixture onto the sponge biscuit mixture in the baking pan, put the remaining whole sponge biscuits rounds and fruits on top and pour the remaining curd mixture over them. Leave to set in the refrigerator until the next day, then remove the baking pan and decorate the finished tree e.g. with whipped cream.

#### Tvarohový Vianočný stromček s ovocem a piškoty

150 g celých kulatých piškotů, 80 g cukru krystal, 250 g měkkého tvarohu, 70 g másla, 2 dl polotučného mléka, 20 g čiré želatiny, 8 g vanilinového cukru (1 balení), čerstvé nebo kompotované ovocie: banány, pomeranče, kiwi, ananas, mandarinky apod. Želatinu namočte v trošce mléka a uložte v chladničce. 100 g piškotů rozdržte a smíchejte s másem. Toto roztále prsty rovnouměrě až k okrajům formy. Zbylé mléko mírně zahřejte, přidejte cukr a nabotbalnou želatinu, do směsi vešlehněte tvaroh a vanilinový cukr. Zhruba polovinu hotového tvarohového směsi nalijte na této do formy, pokladte zbylými celými kulatými piškoty a ovocem a zalijte zbytkem tvarohové směsi. Nechtejte do druhého dne ztuhnout v ledničce, poté formu sejměte a stromeček dozdobte např. šlehačkou.

#### Quark-Weihnachtsbaum mit Obst und Babybiskuits

150 g ganz runde Babybisks, 80 g Kristallzucker, 250 g měkkého tvarohu, 70 g másla, 2 dl polotučného mléka, 20 g čiré želatiny, 8 g Vanillezucker (1 Päckchen), frisches oder konservertes Obst: Bananen, Apfelsinen, Kiwis, Ananastücke, Mandarinen usw. Gelatine in etwa Milch einweichen und kalt stellen. 100 g Babybisks zerquetschen und mit Butter vermischen. Die Masse mit Fingern bis zu den Rändern der Backform verteilen und andrücken. Restliche Milch leicht erwärmen, Zucker und gequollene Gelatine zugeben, Magerquark und Vanillezucker unterrühren. Zirka eine Hälfte der Masse auf den Tortenboden in die Form gießen, mit restlichen Babybisks und Obst belegen und mit dem Rest der Quarkmischung gießen. Im Kühlschrank über Nacht kühl stellen, dann die Form abnehmen und den Weihnachtsbaum z.B. mit Schlagsahne garnieren.

#### Arbre de Noël en fromage frais aux fruits et biscuits

150 g de génoises rondes entières, 80 g de sucre cristal, 250 g de fromage frais, 70 g de beurre, 20 cl de lait demi-écrémé, 20 g de gelatine claire, 8 g de sucre vanillé (1 sachet), fruits frais ou au sirop : bananes, oranges, kiwis, ananas, mandarines, etc. Tremper la gélatine dans un peu de lait et garder au frais. Réduire 100 g de génoises en miettes et les mélanger avec le beurre. É



#### Honey Christmas tree

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 trees; 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 cool tree using your imagination and according to your taste preferences.

#### Medový Vánoční stromeček

1 vejce, 50 g mletého cukru, 50 g rostlinného tuku na pečení (Hera), 50 g medu, 250 g hladké mouky, 1 lžíčka skořice, 1 lžíčka sody. Všechny suroviny zpracujte v misce nebo na vále a hotové těsto rozdélte na 4 stejně velké části, rozválejte, přeneste na plech s antiažněním povlakem a vykrojte 4 stejně silné stromečky, které se na plechu s antiažněním povlakem v troubě při 200 °C cca 5 minut. Hotové části spojte čokoládovým krémem (Nutellou), zatíže např. těžkým krajecím prkénkem a ponechte do druhého dne v chladu odlehčit. Vychladnutý stromeček ozdobte dle vlastní fantazie a chuti.

#### Weihnachtsbaum aus Honigteeig

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

#### Arbre 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 arbres de la même épaisseur et les faire cuire au four à 200 °C pendant environ 5 minutes. Coller les parties cuites 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'arbre refroidi selon votre fantaisie et goûter.

#### Árbol de Navidad al miel

1 uovo, 50 g di zucchero a velo, 50 g di burro, 50 g di miele, 250 g di farina, 1 cucchiaio di cannella, 1 cucchiaio di bicarbonato di sodio. Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola o su una spianatoia. Stendere l'impasto con un matterello e ricavare 4 alberi 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.

#### Árvore de Natal de Mel

1 ovo, 50 g açúcar em pó, 50 g gordura vegetal, 50 g de mela, 250 g de 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-os numa assadeira antiaderente ou em papel de ar forno e corte 4 árvores com o mesmo grosor; horneálos no forno uns 5 minutos a 200 °C em uma bandeja de forno com 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 dia siguiente. Decorar el árbol frío utilizando su imaginación y acorde a sus gustos.

#### Miodowa choinka 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 należy połączyć ze sobą w misce lub na stolnicy. Gotowe ciasto należy podzielić na 4 równe części, a następnie rozwałkować je, przenieść na blachę z powłoką antyadhezyjną i wykroić 4 równe choinki, które należy piec w piekarniku w 200 °C przez ok. 5 minut. Gotowe części należy połączyć kremem czekoladowym (Nutellą), obiązując np. cięzką deską do krojenia i zostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. Wychładniętą choinkę należy ozdobić według własnego uznania i fantazji.

#### Medový Vianoční stromeček

1 vejce, 50 g práškového cukru, 50 g rostlinného tuku na pečenie (Hera), 50 g medu, 250 g hladkej mýky, 1 lžička škorice, 1 lžička sódy. Všetky suroviny spracujte v misce alebo na doske a hotové těsto rozdelite na 4 rovnako veľké časti, rozvalajte, preneste na plech s antiažným povlakom a vykrojte 4 rovnako hrubé stromečky, ktoré pečte na plechu s antiažným povlakom v rúre pri 200 °C cca 5 minút. Hotové časti spojte čokoládovým krémom (Nutellou), zatiaže napr. těžkou krájacou doskou a nechajte do druhého dňa v chlade odlehčiť. Vychladnutý stromeček ozdobte podľa vlastnej fantazie a chuti.

#### Медовая Рождественская елка

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 елочки 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 елочку украсьте по желанию.



#### Light Christmas tree 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 tree using chocolate or egg white coating.

#### Třený Vánoční stromeček s orechy

3 vejce, 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. Cukor naležte utřeč z žlžkami, doda skórkę cytrinową, maslo a orechy. Následně vložte mleko, máku polečenou z prospektem do pečiva a zdrobnělé orechy. Cukor vymíšejte so žlžkami, přidaje citrónovú kôru, maslo a orechy. Potom vložte mleko a máku zmieneanou s práškom do pečiva a zdrobnělé orechy. Cukor vložte na plechu s antiažným povlakom a vložte do vysmarovanej tluszzcem i vyspanej buškou tartu formy umieszczanej na blaszce na povloku antyadhezyjną i piec w 170 °C ok. 40 minut. Wystudzoną choinkę należy ozdobić polewą czekoladową alebo bielkową polevou.

#### Weihnachtsbaum aus Mürbeteig mit Nüssen

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

#### Arbre 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'arbre refroidi avec du glaçage de chocolat ou de blanc d'œuf.

#### Árbol de Navidad „light“ con nogos

3 uova, 100 g zucchero a velo, 200 g farina bianca tipo 0, 80 g burro, 40 g noci tritate, 4 cucchiai 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.

#### Árbol de Navidad ligero con nueces

3 huevos, 100 g de azúcar glas, 200 g de harina media, 80 g de mantequilla, 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 manzuelita y las nuecas. Despues agregar la leche y la harina mezclada con la levadura y remover ligeramente en las claras de huevo previamente batidas. Verter la mezcla en el molde engrasado espolvoreado con pan rallado y poner el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear aproximadamente 40 minutos a 170 °C. Decorar el árbol frío utilizando chocolate o glasa.

#### Árvore de Natal com nozes

3 ovos, 100 g açúcar com pô, 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 árvore com cobertura de chocolate ou glace.

#### Ucierana bożonarodzeniowa choinka z orzechami

3 jajka, 100 g cukru pudru, 200 g mąki, 80 g masy, 40 g posiekanych orzechów włoskich, 4 łyżki letniego półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok. ½ opakowania), starta skórka z jednej cytryny. Cukier należte utřeč z žlžkami, doda skórkę cytrinową, maslo i orzechy. Následně vložte mleko, máku polečenou z prospektem do pečiva a zdrobnělé orechy. Cukor vložte na plechu s antiažným povlakom a vložte do vysmarovanej tluszzcem i vyspanej buškou tartu formy umieszczanej na blaszce na povloku antyadhezyjną i piec w 170 °C ok. 40 minut. Wystudzoną choinkę należy ozdobić polewą czekoladową alebo bielkową polevou.

#### Třený Vánoční stromeček s orechy

3 vajcia, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubé mýky, 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. Cukor vložte na plechu s antiažným povlakom a vložte do vysmarovanej tluszzcem i vyspanej buškou tartu formy umieszczanej na blaszce na povloku antyadhezyjną i piec w 170 °C ok. 40 minut. Wystudzoną choinkę należy ozdobić polewą czekoladową alebo bielkową polevou.

#### Terpia Rождественская елка с орехами

3 яйца, 100 г сахарной пудры, 200 г полугрубой муки, 80 г масла, 40 г тертых греческих орехов, 4 ложки теплого полужирного молока, 6 г порошка для выпечки (ок. ½ упаковки), цедра одного лимона. Сахар разотрите с жёлтками, добавьте цедру, масло и орехи. Затем вмешайте молоко и муку, смешанную с порошком для выпечки и слегка вмешайте заранее взбитый белок. Тесто выпейте в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, помешанную на противень с антипригарным покрытием и выпекайте при 170 °C около 40 минут. Вychladnutą choinkę należy ozdobić polewą czekoladową alebo bielkową polevou.



#### Christmas tree 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 cool tree using your imagination and according to your taste preferences.

#### Vánoční stromeček z litého perníkového těsta

1 vejce, 80 g mletého cukru, 200 g polohrubé mýky, 200 ml teplého mleka, 4 lžíce rostlinného tuku nebo oleje, 1 polévková lžíce medu, 10 g vanilinového cukru (½ balení), 10 g kypřičho prášku do perníku, sekáné orechy, rozinky. Med rozpustěte v teplém mléce smícháném s rostlinným tukem nebo olejem. Nechte vychladnout a v mínce rozmíchejte vejce, přidejte sekáné orechy a rozinky. Zvláště smíchejte mýku, cukr, vanilinový cukr a kypřičí prášek do perníku. Z obou směsí přípravte tekuté těsto, které vyleije do formy. Peče při teplotě 160–170 °C cca 40 minut. Vychladnutý stromeček ozdobte dle vlastní fantazie a chuti.

#### Weihnachtsbaum aus Lebkuchen-Rührteig

1 Ei, 80 g Puderzucker, 200 g halbgreibiges 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. Getrennt Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver für Lebkuchenteig vermischen. Beide Mischungen zu Teig verarbeiten, die Teigmasse in die Backform gießen. Bei Temperatur 160–170 °C ca. 40 Minuten backen. Den ausgekühlten Weihnachtsbaum nach Phantasie und Geschmack garnieren.

#### Arbre de Noël en pâte liquide pour pain d'épices

1 œuf, 80 g de sucre en poudre, 200 g de faine 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'arbre refroidi selon votre fantaisie et goûter.

#### Árbol de Natale con impasto soffice al pan di zenzero

1 uovo, 80 g di zucchero a velo, 200 g di farina bianca tipo 0, 200 ml di latte caldo, 4 cucchiai di margarina sciolta o olio vegetale, 1 cucchiaio miele, 10 g di zucchero vanigliato,