

# SÜTEMÉNYES- KÖNYV

Péter Jánosné gyűjtése  
800 recept

5. kiadás



Budapest, 1990

re vert fehérjét. Vajjal kikent, liszttel meghintett kuglófformába töltjük, lassan sütjük, ha kész, rögtön deszkára borítjuk.

**Rácpite** 40 dkg lisztből 4 tojássárgájával, 10 dkg vajjal, 2 dkg élesztővel, kis sóval, 2 evőkanál cukorral és szükség szerinti mennyiségű tejjel sűrű piskótaszerű tésztát kavарunk. Kikent tepsibe tesszük és megkelesztjük. Amikor megkelt, megkenjük lekvárral, meghintjük 15 dkg darált dióval, és rátesszük a 4 tojás habbá vert és 20 dkg cukorral elkevert fehérjét. Lassú tűznél sütjük.

**Húsvéti kalács** 5 dkg élesztőből 10 dkg liszttel, 5 kávéskanál cukorral és langyos tejjel kovászt készítünk, és fél óráig kelesztjük. 6 dkg porcukrot 5 tojássárgájával habosra kavарunk, belekeverünk 20 dkg lisztet, ízlés szerint reszelt citromhéjat, 1-2 evőkanálnyi rumot, és végül hozzáadjuk a jól megkelt kovászt is. Kidolgozzuk, és meleg helyen 1 óra hosszat kelesztjük.

Ezután újra habosra kavарunk 5 tojássárgáját 10 dkg vajjal és 5 dkg cukorral, hozzávegyítünk 40 dkg lisztet, a megkelt tésztával együtt jól kidolgozzuk, miközben csipet sót és — ha kell — kevés langyos tejet is adunk hozzá. Meglehetősen kemény legyen a tészta. Most újra 1 óra hosszáig kelesztjük, majd meglisztezett gyúródeszkára borítva kerek cipókat formálunk belőle, ezeket kerek fehér kartonlapokra téve helyezzük a tepsibe. A cipókat megkenjük vajjal, és újra 1 óra hosszáig kelesztjük. Közben kétszer jól megkenjük tojással. Végül az egyik oldalukon éles késsel mélyen bevágjuk, és közepes tűznél barnapirosra sütjük.

**Kürtöskalács (erdélyi lakodalmas sütemény)** Ezt a rendkívül kedvelt tésztát megfelelő eszközökkel, parázs fölött süthetjük. Sok helyen van szabad sütési lehetőség, ahol nemcsak húst, hanem a kürtöskalácsot is elkészíthetjük. A kürtöskalácssütő egy kb. 10 cm átmérőjű és 35 cm hosszú fahenger, amelynek közepén áthalad egy vékony vasrúd, egyik végén egy 10 cm hosszú

támasztó-, a másikon egy 60 cm hosszú forgatóvas van. A tűz két szélére téglákat állítunk, ezekre helyezzük a forgatóvasat.

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 egész tojás és 3 tojássárgája, 5 evőkanál porcukor, 10 dkg vaj, 3 dkg élesztő, 8 dl tej, pici só. Beszóráshoz 15 dkg cukor, 10 dkg vágott dió, kenéshez 15 dkg vaj.

Az anyagokból nagyon jól kidolgozott kelt tésztát készítünk, a megszokottnál keményebbet. Ruhával letakarva 1 óráig kelesztjük. Ezalatt faparázzsal ellátjuk a tűzhelyet. A sütőfát bevajazzuk, és a szórásra való cukrot, diót előkészítjük.

A tésztából kb. 15 dkg-os adagot kiveszünk, lisztezett deszkán ujjnyi széles hengert sodrunk belőle, és megszakítás nélkül, csigavonalban, hézagosan a fára csavarjuk. Ujjunkkal lelapítjuk, és a sütőfát parázs fölé két téglára helyezve, állandó forgatás mellett nem túl gyorsan sütjük a tésztát. Ha már egyenletesen pirulni kezd, kenőtollal olvasztott vajat kenegetünk rá, és teaszűrőn keresztül porcukorral mindegyik oldalát beszórnjuk. A cukor a további sütés folyamán megpirul és a tészta szép karamellbevonatot kap. A sütési idő kb. 10-15 perc. Ha a közepe erősen pirul, a parászat a szélek felé húzzuk. Amikor már egyenletes világosbarnára sült, a sütőfát függőlegesen tartjuk, és deszkára lerázzuk a tésztát. Egyenesen álló kürtőt kapunk. Sütés után a sütőfát pár percig hűtjük, eközben a következő tésztát nyújtjuk.

Tetejét beszórhatjuk cukros dióval vagy mandulával is. Ez esetben a tésztát a hengeren sütés előtt tojásfehérjével megkenjük és cukros dióba forgatjuk. Sütés közben vajjal vagy zsírral gyakran locsoljuk. Lassabban sütjük, mint az előbbit, mert a dió hamar megbarnul. A sütéshez két személy kell, hogy a munka haladjon. Tálalása úgy történik, hogy a kürtöskalácsot hosszában éles késsel kettévágjuk és kétujjnyi szeletekre daraboljuk, vagy egészben tesszük az asztalra és ott a csavarok mentén a tésztát széttörjük. Frissen fogyasztva a legjobb.