



# Sezona slastica uz Kotányi

BOŽIČNI  
RECEPTI



# Medeni poljupci

⌚ 15-30 Min



Malo drugačiji kolačići s đumbirom! Božić ne bi bio Božić bez ovih kolačića s đumbirom. Kombinacija mekanih kolačića s đumbirom, ukusne čokolade i hrskavih orašastih plodova jednostavno je neodoljiva. I najbolje od svega: jako ih je lako pripremiti.

## Sastojci

### Za tijesto

|       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| 90 g  | Bjelanjka (oko 3 kom)              |
| 150 g | Šećera, kristal                    |
| 200 g | Kolačića s đumbirom, mljevenih     |
| 100 g | Badema, sjeckanih                  |
| 5 g   | Kotányi Medenjaci mješavina začina |
| 2 g   | Soli                               |

### Za nadjev

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 200 g | Lješnjaka, cijelih |
| 200 g | Čokoladna glazura  |

## Priprema

1. Istucite bjelanjke s kristal šećerom i soli dok ne dobijete čvrsti snijeg.
2. Pažljivo umiješajte sjeckane bademe, mljevene kolačiće s đumbirom i Kotányi mješavinu začina Medenjaci.
3. Vrećicu za dresiranje napunite mješavinom i s pomoću perforiranog nastavka istisnite krugove na lim za pečenje obložen papirom. Na sredinu svakog kruga stavite cijeli lješnjak.
4. Pecite u pećnici na 140 °C približno 15 minuta.
5. Polovicu svakog medenog poljupca umočite u čokoladnu glazuru i ostavite da se osuši na rešetki.



# Dotterstangerl

⌚ 30-45 Min ♡♡♡



Klasična slastica: kolačići „Dotterstangerl” uobičajeni su u božićno vrijeme. Njihova nježna aroma vanilije može se lijepo kombinirati s različitim džemovima. Isto su tako prikladni za ukrašavanje čokoladom ili glazurom.

## Sastojci

### Za tijesto

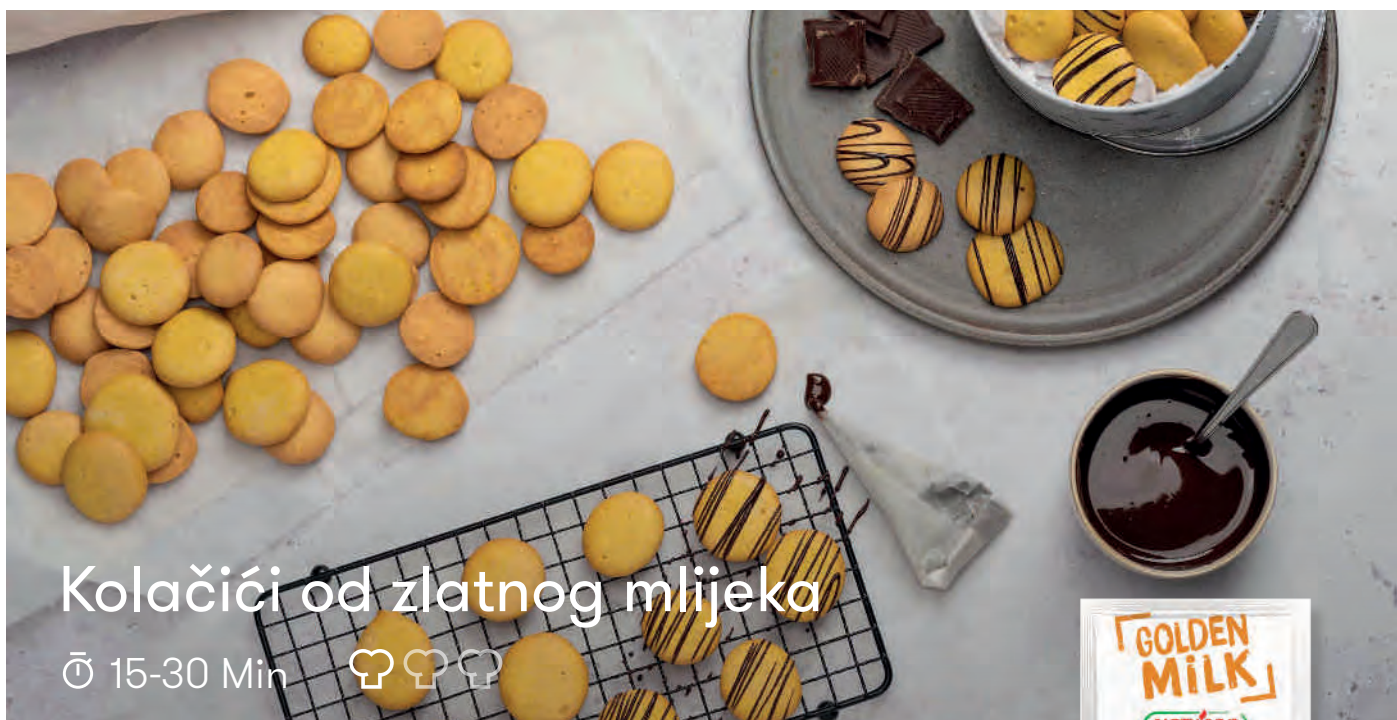
|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 200 g       | Žumanjka (oko 10 kom)         |
| 140 g       | Šećera u prahu                |
| 160 g       | Brašna, pšeničnog             |
| 10 g        | Kotányi Bourbon Vanilin Šećer |
| 1 prstohvat | Soli                          |

### Za nadjev

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 100 g | Džem od marelice  |
| 100 g | Čokoladna glazura |

## Priprema

1. Mutite žumanjke sa šećerom u prahu i vanilin šećerom dok ne dobijete pjenastu mješavinu.
2. Umiješajte pšenično brašno i miješajte dok ne dobijete glatko tijesto.
3. Vrećicu za dresiranje napunite tijestom i s pomoću perforiranog nastavka na lim za pečenje obložen papirom istisnite kolačiće duge 2 cm.
4. Kolačiće 7 – 8 minuta pecite na 180 °C s ventilatorom.
5. Polovicu „Dotterstangerl” kolačića premažite džemom od marelica i spojite ih s nepremazanim polovicama kako biste dobili sendvič..
6. Spojene kolačiće umočite u čokoladnu glazuru i stavite na rešetku da se glazura stisne.



## Kolačići od zlatnog mlijeka

⌚ 15-30 Min



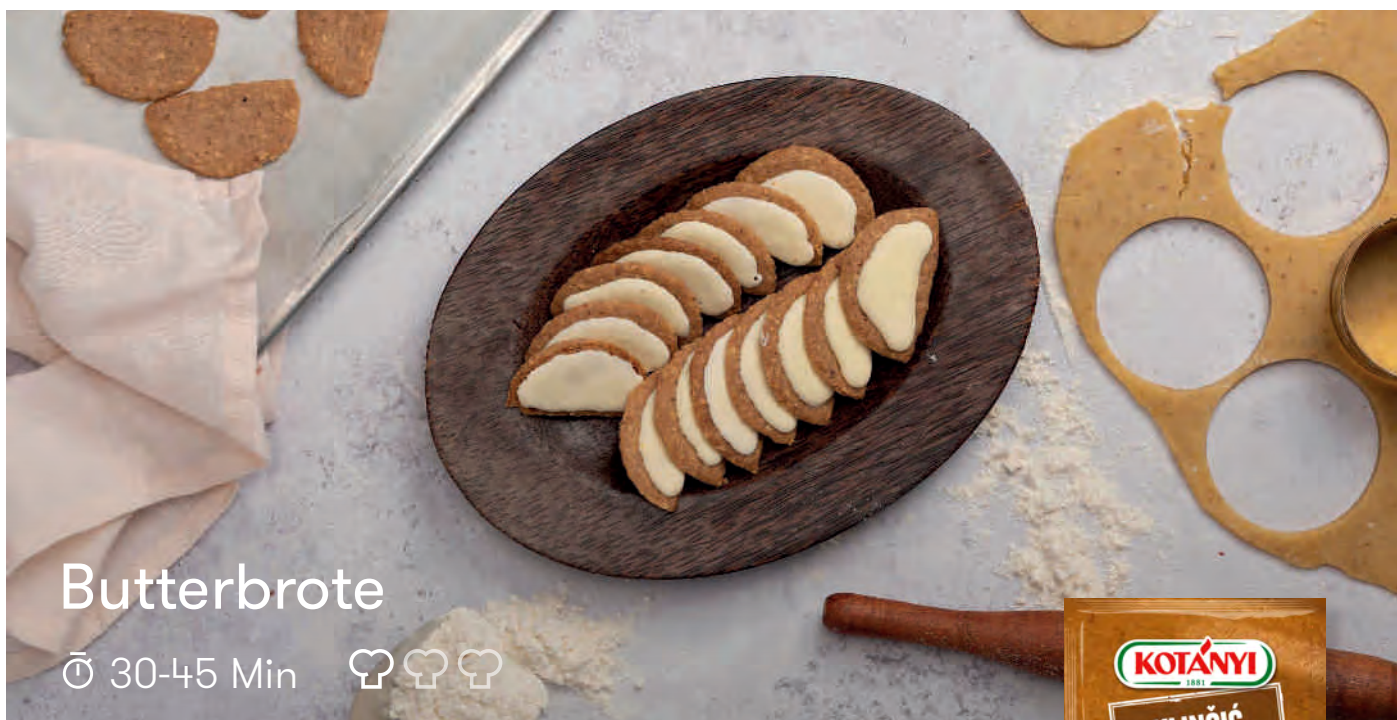
Ovi kolačići točno su ono što vam treba! Izgledaju jednostavno, no zahvaljujući začinima iz zlatnog mlijeka izrazito su aromatični te odišu okusom kurkume, cimeta i muškatoeg oraščića. Za konačni dojam kolačićima od zlatnog mlijeka možete dati malo boje.

### Sastojci


|             |   |
|-------------|---|
| 190 g       | Žumanjka (oko 10 kom)                   |
| 140 g       | Šećera u prahu                          |
| 160 g       | Brašna, pšeničnog                       |
| 20 g        | Kotányi Golden Milk<br>Mješavina Začina |
| 1 prstohvat | Soli                                    |

### Priprema

1. Tucite žumanjke sa šećerom u prahu dok se ne zapjene.
2. Pomiješajte brašno i mješavinu začina Kotányi Golden Milk.
3. Smjesu za kolačiće stavite u vrećicu za dresiranje i istisnite točke s pomoću perforiranog nastavka (približnog promjera 1 cm) na lim za pečenje koji ste obložili papirom za pečenje.
4. Kolačiće pecite 8 minuta na srednjoj razini u pećnici na 180 °C (s ventilatorom).
5. Kad se ohlade, mogu se ukasiti čokoladom ili ukusnom glazurom.



# Butterbrote

⌚ 30-45 Min 

Klasičan božićni kolačić za svačiji ukus: „Butterbrote” kolačići popularni su zbog nježnog okusa klinčića i cimeta. Idealni su i za ukrašavanje – na primjer čokoladom ili glazurama.



## Sastojci

### Za tijesto

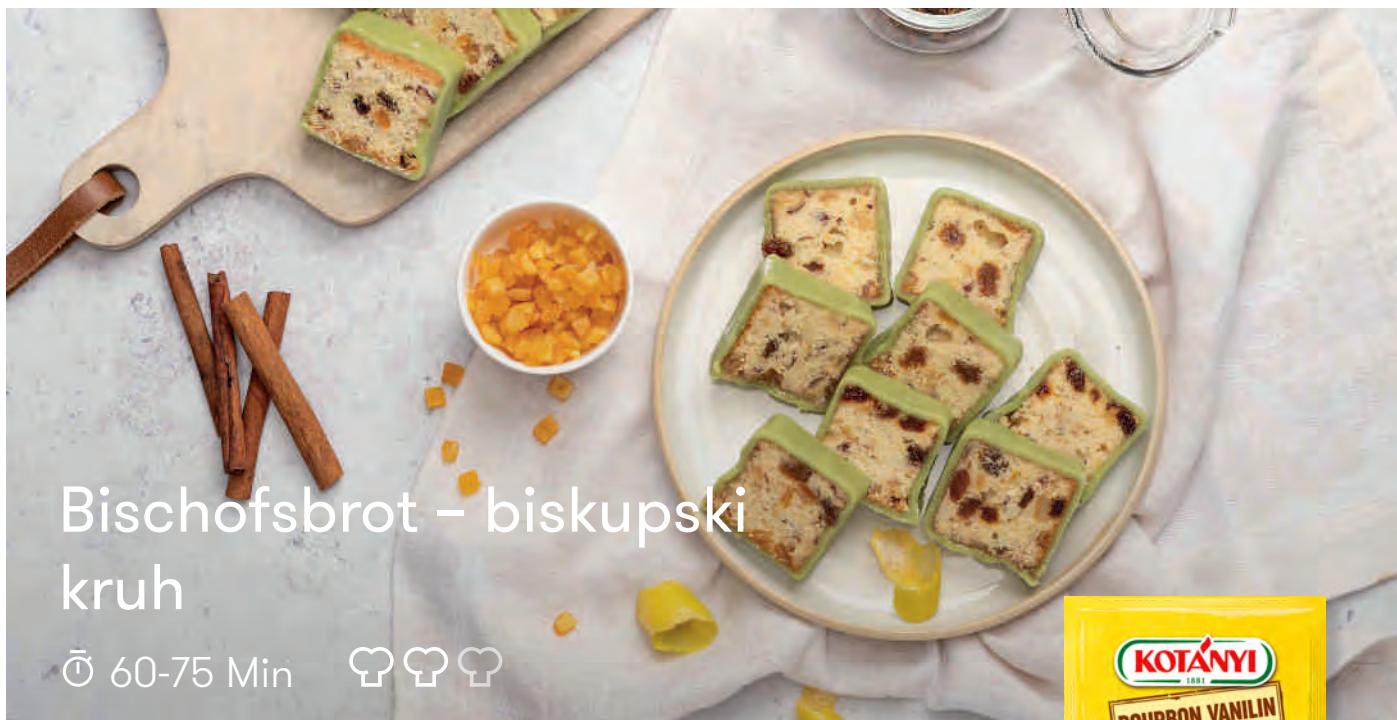
|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 240 g       | Maslaca                  |
| 150 g       | Šećera u prahu           |
| 130 g       | Lješnjaka, mljevenih     |
| 250 g       | Brašna, pirovog          |
| 5 g         | Kotányi Klinčić mljeveni |
| 5 g         | Kotányi Cimet Mljeveni   |
| 1 prstohvat | Soli                     |

### Za glazuru

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 80 g  | Žumanjka (oko 4 kom) |
| 60 g  | Vode                 |
| 360 g | Šećera u prahu       |

## Priprema

1. Umijesite maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, lješnjacima, pirovim brašnom, Kotányi cimetom, mljevenim klinčićem i morskom soli kako biste dobili tijesto.
2. Tijesto hladite najmanje 1 – 2 sata.
3. Zatim razvaljajte tijesto na debljinu od približno 3 mm i izrežite ga okruglim kalupom za kekse (približnog promjera 6 cm).
4. Prepolovite ih i stavite na obloženi lim za pečenje i pecite 7 – 8 minuta na 180 °C u prethodno zagrijanoj pećnici.
5. Za glazuru tucite žumanjke, vodu i šećer u prahu dok se ne zapjene.
6. Glazuru rasporedite na ohlađene kolačiće i ostavite da se osuši preko noći.



# Bischofsbrot – biskupski kruh

⌚ 60-75 Min



Ovi kolačići sa suhim voćem, lješnjacima i grožđicama svakome će zapeti za oko u posudi s kolačima! Ova poslastica zapravo je kolač koji se reže na kriške. „Bischofsbrot” ili biskupski kruh prije toga se oblaže ukusnim marcipanom i tako dobivamo božanstvenu božićnu poslasticu!

## Sastojci

### Za tijesto

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 145 g | Maslaca                       |
| 70 g  | Šećera u prahu                |
| 70 g  | Žumanjka (oko 3 kom)          |
| 145 g | Bjelanjka (oko 5 kom)         |
| 85 g  | Šećera, kristal               |
| 60 g  | Kockica limuna, sušenog       |
| 60 g  | Arancina                      |
| 80 g  | Grožđica                      |
| 60 g  | Lješnjaka, mljevenih          |
| 220 g | Brašna, pšeničnog             |
| 2 g   | Kotányi Bourbon Vanilin Šećer |

1 prstohvat Soli

### Za nadjev

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| 2 žlica | Džema od maline                   |
| 500 g   | Marcipana za modeliranje, zelenog |

## Priprema

1. Pomiješajte maslac sa šećerom u prahu i Kotányi Bourbon Vanilin šećerom.
2. Postupno dodajte žumanjke u smjesu od maslaca. Provjerite jesu li maslac i žumanjci sobne temperature.
3. Zatim bjelanjke tucite s kristal šećerom dok ne dobijete čvrsti snijeg.
4. U smjesu od žumanjaka i maslaca umiješajte kockice limuna, arancine, grožđice, ribane lješnjake i pšenično brašno.
5. Na kraju pažljivo umiješajte bjelanjke.
6. Izlijte smjesu u namašćen pravokutni kalup za pečenje (20 × 30 cm) i ravnomjerno je rasporedite.
7. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C s ventilatorom otprilike 60 minuta.
8. Zatim „Bischofsbrot” ili biskupski kruh narežite na kriške (5 × 5 cm).
9. Razvaljajte marcipan (na debljinu od 3 mm) i na vrh nanesite tanak sloj džema od malina.
10. Na kraju biskupski kruh stavite na marcipan, omotajte ga i zatim narežite na kriške debele 1 cm.

# Linzeri s paprenom marmeladom od naranče

⌚ 60-90 Min ♡ ♡ ♡

Hrskavi linzeri poput bakinih, oživljeni paprenom marmeladom od naranče. U kombinaciji s najfinijim šećerom prava vanilija Bourbon tijestu daje božanstvenu, blagu aromu. Ali prava zvijezda događaja je marmelada od naranče s ljutinom papra.



## Sastojci

### Za tijesto

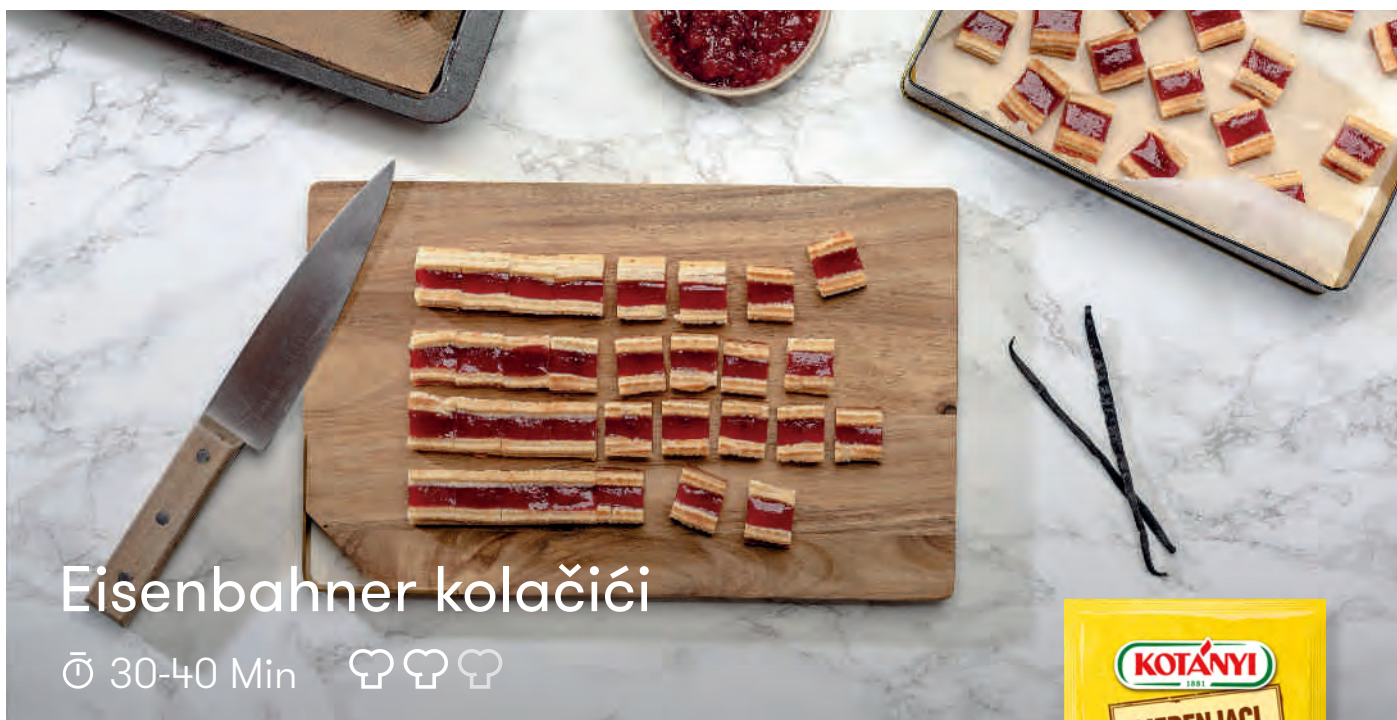
|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 300 g | Pšeničnog brašna              |
| 200 g | Maslaca                       |
| 95 g  | Šećera u prahu                |
| 1     | Jaje                          |
| 5 g   | Kotányi Bourbon Vanilin Šećer |

### Za marmeladu

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| 100 g     | Marmelade od naranče        |
| 6 žlica   | Soka naranče                |
| 1 žlica   | Korice naranče, ribane      |
| 2 žličice | Kotányi Papar crni mljeveni |

## Priprema

1. Za pripremu tijesta: Šećer u prahu, maslac, brašno, jaja, bourbon vanilin šećer i korice naranče umijesite u glatko tijesto. Pokrijte plastičnom folijom i stavite u hladnjak na jedan sat da se odmori.
2. Zagrijte pećnicu na 180 °C (347 °F).
3. Razvaljajte tijesto na debljinu od 3 milimetra. Izrežite kolačiće s rupom i kolačiće bez rupe za podlogu.
4. Za pripremu marmelade: Stavite marmeladu, sok od naranče i korice naranče u posudu. Pustite da kuha 5 minuta i po želji začinite mljevenim paprom.
5. Pecite kolačiće 10 minuta do zlatnožute boje. Ostavite da se ohlade. Kolačiće s rupom pospite šećerom u prahu.
6. Namažite marmeladu na kolačiće koji nemaju rupu i nalijepite na njih one s rupom. Čuvajte kolačiće u nepropusnom spremniku.



# Eisenbahner kolačići

⌚ 30-40 Min 

Naši Eisenbahner kolačići atraktivno izgledaju na tanjuru – ne samo zbog svoje boje, već i zato što su senzacionalnog okusa. Voćni džem od crvenog ribiza između nježnih traka marcipana na prhkom tijestu. Nježan okus kolačića daje naša mješavina začina Medenjaci.



## Sastojci

### Za tijesto

|       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| 200 g | Pšeničnog brašna, glatkog          |
| 150 g | Maslaca                            |
| 70 g  | Šećera u prahu                     |
| 1     | Žumanjka                           |
| 2 g   | Soli                               |
| 10 g  | Kotányi Medenjaci mješavina začina |

### Za nadjev

|       |  |
|-------|--|
| 150 g | Marcipana                                      |
| 20 g  | Šećera u prahu                                 |
| 20 g  | Maslaca  |
| 1     | Bjelanjak                                      |
| 5 g   | Kotányi Mješavina začina za savijaču od jabuka |

### Za glazuru

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 400 g | Želea od crvenog ribiza |
|-------|-------------------------|

## Priprema

1. Za tijesto, od svih sastojaka umijesite glatko tijesto i ostavite ga da odstoji u hladnjaku 1 sat.
2. Zatim kratko mijesite tijesto i tanko ga razvaljajte. Izrežite na trake širine 3 cm i stavite na papir za pečenje.
3. Pecite oko 10 minuta na 180 °C (356 °F) s ventilatorom dok kolačići ne budu zlatno-smeđe boje, a zatim ih ostavite da se ohlade.
4. Za nadjev otopite maslac. Miješajte marcipan sa šećerom u prahu, mješavinom začina za savijaču od jabuka, rastopljenim maslacem i bjelanjkom dok ne dobijete glatku smjesu.
5. Zatim istisnite linije na trake prhkog tijesta s pomoću vrećice za dresiranje i zvjezdastog nastavka.
6. Ostavite da se suši sat vremena na sobnoj temperaturi, a zatim ih pecite približno 4 minute na 220 °C (428 °F) s ventilatorom dok ne budu zlatno-smeđe boje.
7. Mutite džem od crvenog ribiza dok ne postane gladak i s pomoću vrećice za dresiranje istisnite džem između linija marcipana.
8. Na kraju izrežite trake na komade duljine 3 cm.





## Linzer Kipferl kolačići

⌚ 40-50 Min 



Ukusan tradicionalni kolačić koji je nezaobilazan u adventsko vrijeme: Linzer Kipferl kolačići. Ove slatke kolačiće možete pripremiti u tren oka i istisnuti ih na lim za pečenje s pomoću vrećice za dresiranje, a zatim ih spojiti džemom od marelice te dovršiti tamnom čokoladom za kuverturu.

### Sastojci

#### Za tijesto

|             |  |
|-------------|--|
| 250 g       | Maslaca                                |
| 100 g       | Šećera u prahu                         |
| 350 g       | Pšeničnog brašna, glatkog              |
| 1           | Jaje                                   |
| 1 kom       | Kotányi Vanilija Bourbon cijeli štapić |
| 10 g        | Kotányi Korica limuna sjeckana         |
| 1 prstohvat | Soli                                   |

#### Za nadjev

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 100 g | Džema od marelice |
|-------|-------------------|

#### Za glazuru

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| 200 g | Čokolade za kuverturu, tamne |
|-------|------------------------------|

### Priprema

1. Za tijesto tucite maslac sobne temperature sa šećerom u prahu, sjemenkama iz mahune vanilije i koricom limuna dok ne dobijete pjenastu smjesu, a zatim postupno umiješajte jaje.
2. Prosijano brašno umiješajte u smjesu s maslacem.
3. Zatim istisnite oblik polumjeseca na papir za pečenje s pomoću vrećice za dresiranje i zvjezdastog nastavka te pecite 10 minuta na 180 °C (356 °F) s ventilatorom dok kolačići dobiju zlatno-smeđu boju.
4. Pustite da se polovice kolačića ohlade, a zatim spojite polovice džemom od marelice.
5. Na kraju otopite 2/3 čokolade, a preostalu 1/3 izlomite na komadiće i umiješajte u otopljenu smjesu. Mutite čokoladu dok sve grudice ne nestanu. Umočite krajeve kolačića u čokoladu i stavite ih na papir za pečenje.



# Spitzbuben kolačići sa sjemenkama maka i želeom

⌚ 90-120 Min ♡ ♡ ♡



Sviđaju se svima koji ih probaju: Spitzbuben. Ovi kolačići iz slastičarnice Landtmann's Fine Patisserie prepuni su maka i želea od crvenog ribiza, a toliko su ukusni da ni 1 kg tijesta neće biti dovoljno!

## Sastojci

### Za tijesto

|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 300 g       | Brašna, glatkog                  |
| 80 g        | Sjemenki maka, mljevenih         |
| 300 g       | Maslaca                          |
| 100 g       | Šećera u prahu                   |
| 1           | Jaje                             |
| 2 pakiranje | Kotányi Bourbon Vanilin<br>Šećer |
| 1 žličica   | Kotányi Piment mljeveni          |
| 1 prstohvat | Soli                             |

### Za nadjev

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 200 g | Želea od crvenog ribiza |
|-------|-------------------------|

### Za glazuru

|      |                |
|------|----------------|
| 40 g | Šećera u prahu |
|------|----------------|

## Priprema

1. Od svih sastojaka umijesite glatko tijesto i ostavite ga da odstoji u hladnjaku 1 sat.
2. Kratko mijesite tijesto, tanko razvaljajte i izrežite na krugove.
3. Izrežite malo srce u sredini polovice krugova i stavite ih na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
4. Deset minuta pecite u pećnici na 180 °C (356 °F) s ventilacijom dok kolačići ne budu zlatno-smeđi.
5. Ostavite da se ohladi i posipajte šećer u prahu preko polovica s izrezanim srcima.
6. Žele od crvenog ribiza nanosite na drugu polovicu, a polovicu posipanu šećerom stavite na vrh.



# Polo keksi s čokoladom

⌚ 90-120 Min ♡♡♡



Čokolada u najboljem izdanju! Sočni polo kolačići s kremastim čokoladnim nadjevom unose ukusnu čokoladnu radost u blagdansko vrijeme.

## Sastojci

### Za tijesto

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 170 g       | Maslaca                       |
| 90 g        | Šećera u prahu                |
| 20 g        | Kakaa u prahu                 |
| 130 g       | Brašna, glatkog               |
| 2           | Jaja                          |
| 1 žličica   | Kotányi Bio Đumbir            |
| 1 pakiranje | Kotányi Bourbon Vanilin Šećer |
| 1 prstohvat | Soli                          |

### Za nadjev

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 250 g | Tamne čokolade za kuverturu |
| 250 g | Vrhnja za tučenje           |

### Za glazuru

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 200 g | Tamne čokolade za kuverturu |
|-------|-----------------------------|

## Priprema

1. Za tijesto pomiješajte maslac sa šećerom u prahu, kakao prahom, vanilin šećerom, đumbirom i soli tako da dobijete pahuljastu smjesu, a zatim postupno umiješajte jaja.
2. Umiješajte brašno te upotrijebite vrećicu za dresiranje s nastavkom kako biste smjesu istisnuli u obliku manjih krugova na papir za pečenje.
3. Deset minuta pecite u pećnici na 180 °C (356 °F) s ventilacijom.
4. Za nadjev prokuhajte vrhnje za šlag, skinite tavu s vatre, dodajte sjeckanu čokoladu i miješajte dok se potpuno ne otopi.
5. Ostavite kremu da se u hladnjaku hladi pola sata, a zatim miješajte dok ne postane glatka.
6. Kad se kolačići ohlade, punjenjem spojite dva kolačića u sendvič. Zatim ostavite kolačiće da se hlade dok krema ne postane čvrsta.
7. Dvije trećine čokolade otopite na pari. Preostalu čokoladu narežite na male komadiće i umiješajte u toplu rastopljenu čokoladu; miješajte dok ne postane glatka. Umočite svaki kolačić u čokoladu tako da uronite polovicu kolačića i ostavite da se čokolada stvrdne.



# Glazirane zvijezde s cimetom

⌚ 90-120 Min   



Baš kao i kuglice na drvцу, zvijezde sa cimetom nezaobilazni su dio božićnih blagdana. Ovaj ukusni recept iz slastičarnice Landtmann's Fine Patisserie u Beču pomoći će vam da u tren oka napravite oko 80 ukusnih zvijezda s cimetom.

## Sastojci

### Za tijesto

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 210 g | Šećera u prahu            |
| 270 g | Badema, mljevenih         |
| 50 g  | Šećera u prahu            |
| 2     | Bjelanjak                 |
| 5 g   | Kotányi Cimet<br>Mljeveni |


### Za glazuru

|       |                |
|-------|----------------|
| 2     | Bjelanjak      |
| 100 g | Šećera u prahu |

## Priprema

1. Za tijesto pomiješajte sve sastojke i razvaljajte na debljinu drvene žlice.
2. Bjelanjke i šećer u prahu tucite dok ne dobijete čvrstu smjesu, četkom nanesite na razvaljano tijesto i ostavite da se suši pola sata.
3. Izrežite na zvijezde. Kalup prije upotrebe umočite u vodu. Stavite zvijezde na papir za pečenje i ostavite ih da se suše sat vremena.
4. 15 minuta pecite u pećnici na 80 °C (176 °F) s ventilatorom, pazeći da glazura ostane bijela i da ne promijeni boju.

# Vanilin kiflice s Bourbon vanilijom

⌚ 90-120 Min   

Austrijski klasik – prekrasno prhke vanilin kiflice. Ovaj recept iz slastičarnice Landtmann's Fine Patisserie poboljšan je našom pravom Bourbon vanilijom koja okus čini potpuno neodoljivim!



## Sastojci

### Za tijesto

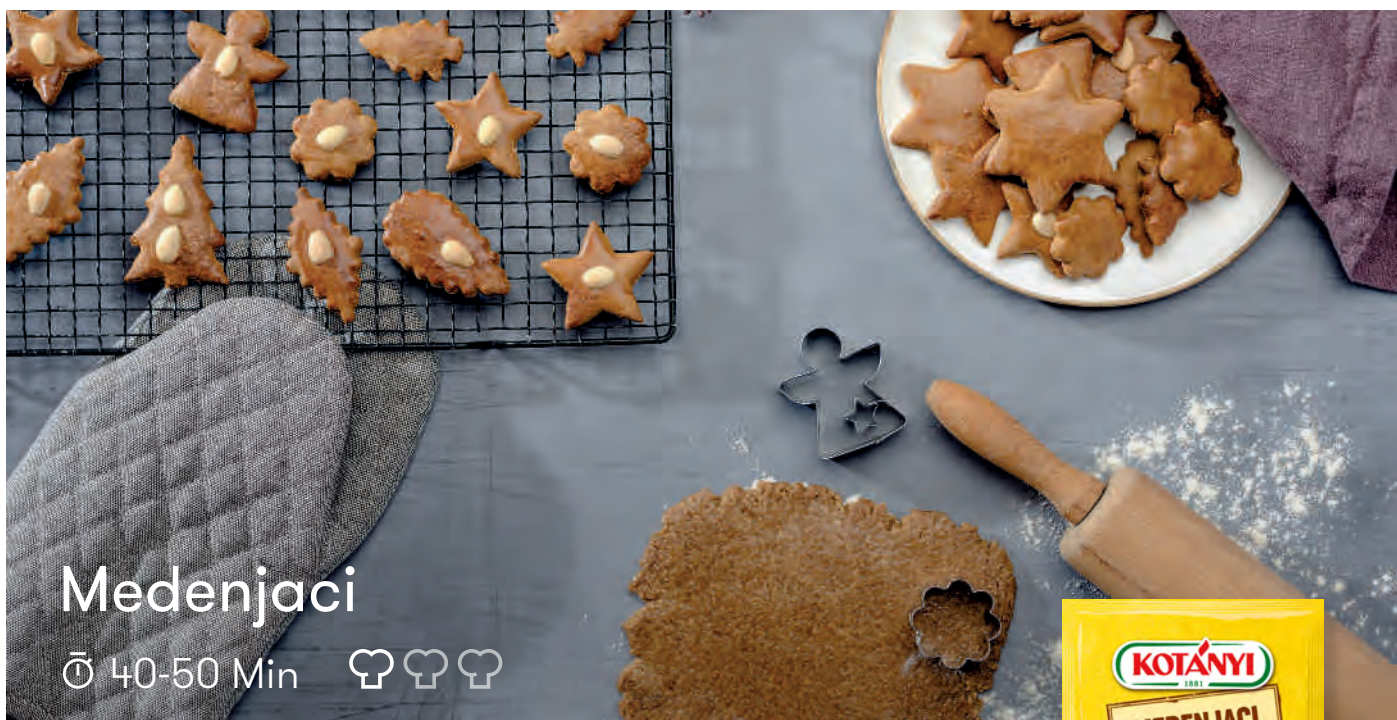
|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 150 g       | Badema, mljevenih                |
| 60 g        | Lješnjaka, sjeckanih             |
| 270 g       | Maslaca                          |
| 2           | Žumanjka                         |
| 300 g       | Brašna, glatkog                  |
| 80 g        | Šećera u prahu                   |
| 2 pakiranje | Kotányi Bourbon<br>Vanilin Šećer |
| 1 prstohvat | Soli                             |

### Za ukrasni šećer

|             |   |
|-------------|---|
| 100 g       | Šećera u prahu                            |
| 1 kom       | Kotányi Vanilija<br>Bourbon cijeli štapić |
| 1 pakiranje | Kotányi Bourbon<br>Vanilin Šećer          |

## Priprema

1. Najprije bademe, lješnjake, brašno, šećer u prahu, vanilin šećer, sol, maslac sobne temperature i oba žumanjka umijesite u glatko tijesto.
2. Tijesto oblikujte u rolu i ostavite da odstoji u hladnjaku jedan sat.
3. Zatim izrežite tijesto na jednake ploške debljine 1 – 2 cm i oblikujte kiflice (polumjesece).
4. Stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i deset minuta pecite u pećnici na 180 °C (311 °F) s ventilatorom dok kolačići ne budu zlatno-smeđe boje.
5. U međuvremenu pomiješajte šećer u prahu, vanilin šećer i pulpu iz mahuna vanilije kako biste napravili dekorativni šećer.
6. Odmah nakon pečenja, kad su kolačići još topli, posipajte ih ukrasnim šećerom.



# Medenjaci

⌚ 40-50 Min 



Izvrstan okus Božića: medenjaci. S okusima cimeta i korijandera u jedinstvenoj mješavini začina iz Kotányija. Neizostavan sastojak pladnja s kolačićima koje ćete poslužiti uoči blagdana!

## Sastojci

|           |   |
|-----------|---|
| 500 g     | Raženog brašna  |
| 125 g     | Kristal šećera  |
| 125 g     | Meda  |
| 3         | Jaja  |
| 3 žličica | Kotányi Soda bikarbona  |
| 2 žlica   | Kotányi Medenjaci mješavina začina<br>Mala količina mlijeka za premazivanje |

## Priprema

1. Dodajte brašno, šećer, sodu bikarbonu i mješavinu začina Medenjaci.
2. Zatim dodajte jaja i med.
3. Prekrijte prijanjajućom folijom i ostavite da odstoji sat vremena.
4. Posipajte brašno po radnoj površini i razvaljajte tijesto na debljinu od oko 1 cm.
5. Izrežite kolačiće s đumbirom i stavite ih na lim za pečenje obložen papirom za pečenje, premažite ih mlijekom i pecite 7 – 8 minuta na 175 °C (347 °F).

**SAVJET:** Kolačići s đumbirom omekšat će ako nekoliko dana stoje u limenoj posudi koja ne propušta zrak.



*Spice up  
my life*

