

Obsah

06 Dějiny plné sladké chuti

Malá exkurze ke kořenům vánočního pečení, které má tisíce let starou kulturní tradici.

12 Příprava na pečení

Správná příprava je polovinou úspěchu. Zde najdete vše potřebné pro ten správný požitek z pečení.

20 Čajové pečivo

- 22 Klasické linecké cukroví
- 22 Skořicové hvězdičky s marcipánem
- 24 Sachrová srdíčka
- 26 Breskvice - broskve po chorvatsku

28 Rohlíčky

- 30 Rohlíčky mnoha variací
- 32 Bratislavské rohlíčky
- 32 Marcipánové rohlíčky

34 Pusinky

- 36 Oříškové pusinky
- 36 Pusinky z ovesných vloček
- 38 Marcipánové pusinky

40 Perník

- 42 Český perník
- 42 Tradiční perníčky
- 44 Rumunský závin (cozonac)

46 Řezy

- 48 Bělehradský chlebíček
- 48 Domino řezy
- 50 Plněné kořeněné řezy

52 Rumové kuličky a spol.

- 54 Punčové kuličky
- 54 Rumové kuličky
- 56 Opilé meruňky

58 Pralinky - sladké haute couture

- 60 Lahodné čokoládové pralinky black & white
- 60 Karlovarské pralinky
- 62 Maďarský fondán

64 Štoly a vánočky

- 66 Marcipánová štola
- 66 Vánoční muffiny
- 68 Vánočka

70 Zdravé mlsání

- 72 Bezlepkové sušenky
- 72 Křehké zákusky
- 74 Mandlové měsíčky bez mouky

76 Úklid podle plánu

Po pečení je potřeba uklidit nepořádek, který mezitím nastal v kuchyni. Přinášíme užitečné rady pro úspěšné zvládnutí úklidu.