



Iluska kevert tészta

Hozzávalók:

- 1 dl víz
- 3 db tojás
- 10 kanál cukor
- 2 kanál olaj
- 3 kanál lekvár
- 10 dkg darált dió/kókusz/mák (választható)
- 45 dkg liszt
- 1 nagy tányér reszelt tök/alma/sárgarépa (választható)

Kizsírozott, kilisztezett tepsibe kell rakni. Kb. 30 percig kell sütni közepes lángon barnára, amíg a tészta el nem válik az edénytől. Legalább 9 variációt próbálj ki!



Ibolya-féle muffin1

Hozzávalók:

- 25 dkg sütőtök (reszelve)
- 2 egész tojás
- 80 ml étolaj
- 15 dkg finomliszt
- 15 dkg cukor
- 1 kk fahéj
- fél cs sütőpor
- 1 csipet só

Elkészítés:

A tojásokat felfeverem habosra a cukorral és az olajjal. Majd hozzáadom a reszelt tököt. Külön összekavarom a száraz hozzávalókat. Majd az egészet összedolgozom. Muffin formákba töltöm a tésztát, előtte muffin papírt teszek bele. Előmelegített sütőben 180 fokon sütjük.



Ibolya-féle muffin2

Hozzávalók:

- 10 dkg cukor
- 10 dkg margarin/vaj
- 20 dkg finomliszt
- 30 dkg reszelt tök nyersen
- 1 egész tojás
- fél csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 kk muffin fűszerkeverék

A tojást felferem habosra a cukorral és a vajjal. Majd hozzáadom a reszelt tököt. Külön összekavarom a száraz hozzávalókat. Majd az egészet összedolgozom. Sütési módok: muffin formákba töltöm a tésztát, előtte muffin papírt teszek bele, vagy sütőpapírral bélelt tepsibe öntöm a tésztát. Előmelegített sütőben 180 fokon sütjük, tűpróbáig.



Sütőtökös golyó

Hozzávalók:

- 50 dkg tökpép
- 20 dkg darált keksz
- 10 dkg porcukor
- 15 dkg darált dió
- 2-3 ek. lekvár (pl.: barack)
- 15 dkg reszelt sütőtök
- 5 dkg kókuszreszelék
- 2 tasak vaníliás cukor

Elkészítés:

A sült tököt hagyom kihűlni és meghámozva a húsát összedolgozom darált keksszel, darált dióval, cukrokkal. Egy éjszakája hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek. Másnap a masszából golyókat gyúrunk vizes kézzel. Kókuszreszelékbe forgatjuk őket és tálalható is.



Sütőtökös gofri

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt
- 4 db tojás
- 2 dl tej
- 1 cs sütőpor
- 10 dkg vaj
- 10 dkg kristálycukor
- 40 dkg sütőtök püré
- 1 tk muffin fűszerkeverék

A tojásokat kettéválasztjuk, a sárgáját a vajjal, cukorral, tökpürével, tejjel hidegen összekeverjük. A szárazanyagokat és a tojások felvert fehérje habját óvatosan keverjük a sárgájához. Olajozott gofrisütőben kisütjük.



Tökös-mákos pite

Tészta:

- 30 dkg finomliszt
- 20 dkg margarin
- 10 dkg porcukor
- 3-4 ek. tejföl
- fél csomag sütőpor
- 1 tojás sárgája

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, majd a többi anyaggal is összegyúrjuk. Jól nyújtható rugalmas tésztát gyúrunk. 2 részre osztjuk a tésztát, két lapot sütünk majd belőle.

Töltelék:

- 50 dkg sütőtök püré
- 20 dkg darált mák (konyhakész)

Az egyik kinyújtott lapot a tepszi aljára fektetem, rákenem a tökpürét és rászórjuk a mákot, a másik lappal befedjük és villával megszurkáljuk.



Túrós-tökös lepény

Töltelék:

- 50 dkg túró
- 50 dkg cukkini (szelve és jól kinyomkodva a leve)
- 1 csomag vaníliás cukor
- 3 egész tojás
- 4-5 kanál búzadara
- 20 dkg cukor (vagy ízlés szerint)

Tészta:

- 60 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 20 dkg kristálycukor
- 2 tojás sárgája
- 3-5 ek. tejföl

A hozzávalókból rugalmas tésztát készítünk, 2 lapnak nyújtjuk ki. Az egyik lapot a kivajazott tepszi aljára fektetjük. Az összekevert túrót ráhalmozzuk és egyenletesen rásimítjuk és megsütjük.

A másik lapot fánk szagatóval kiszúrjuk, a közepében töklekvárt teszünk, félbehajtuk a széleit lenyomkodjuk. Így kisütjük, ezzel egyszerre 2 süteményt kapunk.



Töklekváros papucs

- 60 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 2 tojás sárgája
- 20 dkg kristálycukor
- 1 csomag sütőpor
- 3-4 kanál tejföl
- 1 csipet só

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk és egy csipet sót adva hozzá, a cukorral a tojással és a tejföllel összekavarjuk, hogy így egy rugalmas tésztát kapjunk. Linzer tészta vastagságúra kinyújtjuk, fánk szagatóval kiszúrjuk, lekvárral megtöltjük. Aztán félbehajtuk és a széleit lenyomkodjuk. A tojásfehérjét villával felfeverjük és megkenjük vele a papucsokat. kristálycukorral egy kicsit megszórjuk és 180 fokon világosra sütjük. Ízesíthetjük még fahéjjal.