

12 ΓΛΥΚΑ ΜΥΣΤΙΚΑ



Τάξη Ε΄
Σχολικό έτος 2013 - 2014

Μπισκότα (Τα γερμανικά μελομακάρονα) – Lebkuchen

Υλικά - Zutaten:

½ κούπα μέλι	¾ κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο
½ κούπα μελάσα	1/3 κούπας ψιλοκομμένο γλυκό πορτοκάλι
¾ κούπας μαύρη ζάχαρη	1/3 κούπας ψιλοκομμένα φουντούκια
1 αυγό	
1 κ.σ. χυμός λεμονιού	Για το γλάσο:
1 κ.γ. ξύσμα λεμονιού	1 κούπα λευκή ζάχαρη
2 ¾ κούπας αλεύρι	½ κούπα νερό
½ κ.γ. μαγειρική σόδα	¼ κούπα ζάχαρη άχνη
1 κ.γ κανέλα	
¾ κ.γ. γαρύφαλλο σκόνη	Για στόλισμα:
1 κ.γ. μπαχάρι σκόνη	Πολύχρωμα μικρά κουφετάκια

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Εκτέλεση - Zubereitung:

Η ζύμη είναι πολύ μαλακή και για να μην είναι δύσκολο το πλάσιμο χρειάζεται να τη φτιάξουμε από την προηγούμενη μέρα και να την αφήσουμε για ένα βράδυ στο ψυγείο. Σε μία μικρή κατσαρόλα βράζουμε με προσοχή το μέλι και τη μελάσα και προσθέτουμε τη μαύρη ζάχαρη. Αφήνουμε τη θερμοκρασία του μίγματος να κατεβεί, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και το ξύσμα, ρίχνουμε το αυγό χτυπημένο, αναδεύοντας γρήγορα ώστε να μην κόψει το αυγό.

Στον κάδο του μίξερ ανακατεύουμε το αλεύρι, τα μυρωδικά, το φουντούκι, το πορτοκάλι και προσθέτουμε το μίγμα μελιού-μελάσας χωρίς να χτυπήσουμε πολύ τη ζύμη. Διπλώνουμε τη ζύμη σε μεμβράνη και την βάζουμε στο ψυγείο όλο το βράδυ.

Προθερμάνουμε το φούρνο στους 175° και τα ψήνουμε για 20 λεπτά. Σκεπάστε τη ζύμη με τη λαδόκολλα ώστε να είναι ανάμεσα σε δύο φύλλα και ανοίξτε τη με πλάστη. Ξεκollήστε το πάνω φύλλο της λαδόκολλας. Με ένα κουπάτ σχηματίστε στρογγυλά μπισκότα.

Στρώστε μια λαδόκολλα στη σχάρα του φούρνου σας και με ένα ψαλίδι κόψτε τα μπισκότα μαζί με το χαρτί.



Παναγιώτα Παπαζήση
Μαρία Χατζησιδέρη

Σοκολατίνα

Υλικά:

1 κούπα αλεύρι
1 κούπα ζάχαρη
5 αυγά
2 βανίλιες
1 backing powder
3 κ.τ. κακάο
1 χυμό μπανάνα

Υλικά για την κρέμα:

3 κρέμες στιγμής κακάο
1 λίτρο γάλα
3 – 4 μπανάνες κομμένες σε ροδέλες
Σαντιγί για την επικάλυψη

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο μίξερ τα αυγά με την ζάχαρη, το backing και τις βανίλιες. Ρίχνουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί και το ψήνουμε σε ζεστό φούρνο στους 180°. Αφού κρυώσει το σιροπιάζουμε με το χυμό μπανάνας. Βάζουμε από πάνω την κρέμα στιγμής αφού βάλουμε πρώτα μέσα τις μπανάνες. Στρώνουμε καλά και ύστερα κάνουμε από πάνω σχέδια με τη σαντιγί.



Ευαγγελία Σιτσάνη
Τολιόπουλος Γεώργιος

Λουκουμάδες

Υλικά:

2 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
2 κούπες χλιαρό νερό
1 φακελάκι μαγιά σε σκόνη
2 κ.τ. ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
Μέλι και κανέλα για το σερβίρισμα
Πραλίνα για το σερβίρισμα

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε το αλεύρι με τη μαγιά και τη ζάχαρη και προσθέτουμε σιγά σιγά νερό. Προσθέτουμε αλάτι και αφήνουμε το μείγμα σκεπασμένο σε ζεστό μέρος για να φουσκώσει η ζύμη (20 – 30 λεπτά περίπου). Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Φτιάχνουμε στρογγυλές μπαλίτσες με το μείγμα και με ένα κουταλάκι βουτηγμένο σε νερό τοποθετούμε τους λουκουμάδες στο λάδι και τους αφήνουμε να τηγανιστούν μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφένιο χρώμα. Αφού τηγανιστούν τους τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί και τους σερβίρουμε με μέλι, κανέλα ή πραλίνα.

ΜΑΡΤΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Θωμάς Τσιλιόπουλος
Ριζόπουλος Αθανάσιος

Γιαουρτόπιτα

Υλικά:

170 γρ. βούτυρο λιωμένο

340 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις κοσκινισμένο

1 βανίλια

9 κ.γ. baking powder

1,5 κ.γ. σόδα μαγειρική

Αλάτι 1/2 πρέζα

200 γρ. στραγγιστό γιαούρτι

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει, να γίνει αφράτο και να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και συνεχίζουμε το χτύπημα. Ρίχνουμε τη βανίλια.

Εν τω μεταξύ σε ένα μπολ έχουμε ανακατέψει το κοσκινισμένο αλεύρι μαζί με το baking powder, το αλάτι και τη σόδα.

Τα ρίχνουμε στο μείγμα του βουτύρου τα αφήνουμε να ανακατευτούν και σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ. Προσθέτουμε το γιαούρτι και με μια σπάτουλα ανακατεύουμε ελαφριά. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα ταψάκι βουτυρωμένο και πασπαλισμένο με αλεύρι και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο μέχρι να πάρει μια χρυσαφί απόχρωση.



Μαριάντα Τραγιαννοπούλου
Χατζής Αθανάσιος

Ρυζόγαλο

Υλικά:

100 γρ. ρύζι γλασέ 30 γρ. βούτυρο
1 λίτρο γάλα 1 πρέζα αλάτι
150 γρ. ζάχαρη
1 κ.τ. κανέλα σκόνη
½ κ.τ. βανίλια
ή ξύσμα από 1 λεμόνι

ΜΑΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Εκτέλεση :

Βάζετε σε ένα σουρωτήρι το ρύζι και το ξεπλένετε με κρύο νερό.
Βάζετε σε μία κασαρόλα ένα ποτήρι νερό και λίγο αλάτι.
Όταν το νερό βράσει, ρίχνετε το ρύζι και το βράζετε σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά. Στο μεταξύ, βράζετε σε μία κασαρόλα το γάλα, τη ζάχαρη, τη βανίλια (ή το ξύσμα λεμονιού) και προσθέτετε το ρύζι. Ανακατεύετε το μίγμα και το βράζετε σε χαμηλή θερμοκρασία για ¾ της ώρας. Προσθέτετε, στο τέλος, το βούτυρο και το ενσωματώνετε ανακατεύοντας με ένα πιρούνι. Αποσύρετε την κασαρόλα από τη φωτιά και αδειάζετε το ρυζόγαλο σε ατομικές φόρμες. Όταν κρυώσουν, περίπου μισή ώρα μετά, τις βάζετε στο ψυγείο. Το ρυζόγαλο σερβίρεται κρύο, πασπαλισμένο με κανέλα.



Πατραβέλας Δημ. Αλέξανδρος
Προδρομιάδης Κων/νος

Γερμανικό κέικ σοκολάτας - Schokoladenkuchen

Υλικά - Zutaten:1

25 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

½ κούπα νερό βραστό

¼ κούπας γάλα εβαπορέ

1 κούπα βούτυρο μαλακό

1 2/3 κούπας ζάχαρη

4 αυγά

3 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

½ κουταλιά σόδα

½ κουταλιά αλάτι

Για το γλάσο:

¼ κούπας βούτυρο λιωμένο

2/3 κούπας ζάχαρη

½ κούπας ινδοκάρυδο

½ κούπας αμύγδαλα ή καρύδια

3 κουταλιές κρέμα γάλακτος

ΙΟΥΝΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Εκτέλεση - Zubereitung:

Σε ένα μικρό μπολ βάλτε τη σοκολάτα, ρίξτε βραστό νερό και ανακατεύετε μέχρι να διαλυθεί. Ρίξτε το γάλα μέσα και ανακατέψτε. Χτυπήστε στο μίξερ όλα τα υπόλοιπα υλικά.

Αδειάζετε και το μίγμα σοκολάτας και τα ρίχνετε σε βουτυρωμένη φόρμα. Ψήνεται στους 175° για 1 ώρα.

Ανακατεύετε όλα τα υλικά για το γλάσο και όταν το κέικ κρυώσει απλώστε το από πάνω και διακοσμήστε το με ινδοκάρυδο και καρύδια ή αμύγδαλα ή λιωμένη σοκολάτα.



Εύη Σταμάτη
Πιτσιάβας Ευάγγελος

Κέικ βουτύρου - Butterkuchen

Υλικά - Zutaten:

Για τη ζύμη:

1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος (αχτύπητη)

1 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φακελάκι βανιλίνη

4 αυγά

2 φλιτζάνια αλεύρι

1 backing powder

Για την επικάλυψη:

125 γρ. λιωμένο βούτυρο

150 γρ. αμύγδαλα φιλέ

½ φλιτζάνι ζάχαρη

1 φακελάκι βανιλίνη

5 κ.σ. γάλα

ΙΟΥΛΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Εκτέλεση - Zubereitung:

Βάζουμε σε μπολ την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη, τη βανιλίνη και τα αυγά και τα ανακατεύουμε καλά.

Προσθέτουμε το αλεύρι και τέλος το backing. Βάζουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένο ψωμί και ψήνουμε στους 200° για 15 λεπτά.

Λιώνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε τα αμύγδαλα και τη ζάχαρη, τη βανιλίνη, το γάλα και το περιχύνουμε πάνω στη ψημένη ζύμη.

Ψήνουμε για άλλα 15 λεπτά και είναι έτοιμο.



Σοφία Πρίου
Πασχάλης Γιώργος

Μικρά αμυγδαλωτά – Mandel Schnitten

Υλικά - Zutaten:

200 γρ. αλεύρι	1 κ.τ. μαγιά
100 γρ. ζάχαρη	½ λεμόνι
4 αυγά	
100 γρ. αμύγδαλα σε σκόνη	
150 γρ. αμύγδαλα ψιλοκομμένα	
125 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο	

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Εκτέλεση - Zubereitung:

Χτυπάμε σε κρέμα μέσα σε μία μεγάλη σαλατιέρα τα αυγά και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το αλεύρι, τη μαγιά, τα αμύγδαλα σε σκόνη και τη λιωμένη μαργαρίνη.

Χτυπάμε τα ασπράδια σε πολύ σφιχτή μαρέγκα και προσθέτουμε σε αυτήν το χυμό του μισού λεμονιού.

Ανακατεύουμε τη μαρέγκα στη ζύμη και την ανοίγουμε πάνω σε βουτυρωμένο ταψί. Μοιράζουμε πάνω από τη ζύμη τα ψιλοκομμένα αμύγδαλα και τη βάζουμε στο φούρνο.

Αφήνουμε να ψηθεί για 20 – 25 λεπτά στους 180°.



Μαριάντα Τραγιανοπούλου
Τόκα Άννα Μαρία

Στρούντελ με μήλα – Strudel mit Äpfeln

Υλικά – Zutaten

¾ κιλό ζύμη σφολιάτα	1 κουταλάκι κανέλα
2 κιλά μήλα	1/8 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
½ κούπα ζάχαρη	1/3 κούπας βούτυρο
¼ χυμό λεμονιού	3 κουταλιές κορν φλάουερ, λίγη άχνη
1 κούπα καρύδια χοντροκομμένα	

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Εκτέλεση - Zubereitung

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα να βράσουν τα μήλα με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού.

Διαλύουμε το κορν φλάουερ μέχρι να δέσει. Ανοίγουμε το φύλλο και ρίχνουμε όλα τα υλικά που ανακατέψαμε και το κλείνουμε.

Το βάζουμε στο ταψί και το χαράζουμε.

Το ψήνουμε για 1 ώρα στους 175 βαθμούς.

Το πασπαλίζουμε με λίγη άχνη.



Στέλλα Χρηστάκη
Ψυχογιού Ιωάννα

Γερμανική μηλόπιτα - Apfelkuchen

Υλικά - Zutaten:

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις	1 backing powder
2 αυγά	100 ml γάλα
250 γρ. ζάχαρη	1 βανίλια
Χυμό ενός λεμονιού	
4 μήλα κόκκινα	
200 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο λιωμένο	

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Εκτέλεση - Zubereitung:

Λιώνουμε το βούτυρο και το βάζουμε στο μπολ του μίξερ δουλεύοντάς το για τουλάχιστον 10 λεπτά. Κόβουμε τα μήλα σε λεπτές φέτες και τα περιχύνουμε με το χυμό του λεμονιού.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη στο βούτυρο κατόπιν τα αυγά και τα άλλα υλικά. Στο τέλος ρίχνουμε τα μήλα και τα ανακατεύουμε.

Αδειάζουμε το μίγμα σε ένα μακρόστενο βουτυρωμένο πυρέξ και το ψήνουμε στο φούρνο για 1 ώρα στους 250°.



Παναπακίδου Κων/να
Παπαζήση Παναγιώτα

Μελομακάρονα

Υλικά:

4 φλ. λάδι
1 φλ. ζάχαρη
1 φλ. χυμό πορτοκαλιού
1 φλ. αλισίβα
1 φλ. καφέ κονιάκ
1 κ.γ. κανέλα
2 κ.γ. μαγειρική σόδα
1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού
2 κιλά αλεύρι

Σιρόπι:

1 φλ. μέλι
1 φλ. ζάχαρη
1 1/2 φλ. νερό
Γαρνίρισμα:
1/2 κιλό καρύδια ψιλοκοπανισμένα
1 κ.γ. κανέλα
1 κ.σ. ζάχαρη

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Εκτέλεση:

Χτυπάμε επί τρία λεπτά το λάδι με τη ζάχαρη.
Προσθέτουμε το σταχτόνερο, τη σόδα διαλυμένη, το κονιάκ, το ξύσμα πορτοκαλιού, την κανέλα και το αλεύρι.
Κατόπιν ζυμώνουμε το μείγμα, το πλάθουμε και ψήνουμε επί 35' στους 200 βαθμούς.
Βάζουμε το σιρόπι να βράσει, και μόλις βράσει, κυλάμε πάνω τα μελομακάρονα και γαρνίρουμε.



Νίκος Παπαζήσης
Χαντζόπουλος Δημήτριος

Χριστουγεννιάτικα ελληνικά μπισκότα

Υλικά:

Αλεύρι: 390 γρ.

Αλάτι: 1/2 κουταλάκι

Σόδα φαγητού: 1 κουταλάκι

Σε θερμοκρασία δωματίου Βούτυρο: 230 γρ.

Ζάχαρη: 200 γρ.

Αυγά: 2 μεγάλα

Εκχύλισμα Βανίλιας: 2 κουταλάκια

Άχνη ή χοντρή κρυσταλλική ζάχαρη: 1/2 κούπα

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Εκτέλεση:

Αναμινύετε το αλεύρι με το αλάτι και τη σόδα. Σε μπολ χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να ασπρίσει και να γίνει αφράτο.

Προσθέτετε τα αυγά και το εκχύλισμα της βανίλιας. Προσθέτετε το μείγμα του αλεύρου και ζυμώνετε, μέχρι να πάρετε μια ομοιογενή ζύμη. Χωρίζετε τη ζύμη στη μέση, την τυλίγετε με πλαστική μεμβράνη και την βάζετε στο ψυγείο, για τουλάχιστον 1 ώρα να σφίξει.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180° βαθμούς και στρώνετε λαδόχαρτο ψησίματος στη λαμαρίνα του φούρνου. Ανοίγετε σε αλευρωμένη

επιφάνεια τη ζύμη σε φύλλο, πάχους το πολύ ενός εκατοστού. Με χριστουγεννιάτικα κουπάτ κόβετε μπισκότα και τα τοποθετείτε στη λαμαρίνα. Αν θέλετε τα πασπαλίζετε με κρυσταλλική ζάχαρη. Ψήνετε τα μπισκότα για 10 λεπτά. Τα βγάζετε από το φούρνο, τα αφήνετε μερικά λεπτά στη λαμαρίνα και μετά τα βγάζετε σε σχάρα να κρυσώσουν εντελώς.



Νάντια Χόκια