



Старинные рецепты австрийского печенья

Фото: © Ricetta.it

В ПРЕДДВЕРИИ РОЖДЕСТВА МЫ СОБРАЛИ ДЛЯ ВАС ПРОВЕРЕННЫЕ СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПЕЧЕНЬЯ ИЗ ВЕНЫ И ЗАЛЬЦБУРГА. ПОБАЛУЙТЕ СЕБЯ И СВОИХ БЛИЗКИХ ТРАДИЦИОННОЙ АВСТРИЙСКОЙ ВЫПЕЧКОЙ.

Приготовление:

1. Фруктовую смесь залейте ромом и оставьте настаиваться на ночь. Перед приготовлением откиньте ее на сито.

2. Взбейте яйца и сахар до образования пены. Добавьте туда корицу и пищевую соду, затем аккуратно вмешайте венчиком муку. Добавьте фруктовую смесь.

3. Выложите массу толщиной 1 см на противень, застеленный бумагой для выпечки, разровняйте ее. Выпекайте в духовке при 180 °С в течение 15-20 минут.

4. Готовое теплое печенье нарежьте на небольшие прямоугольники, дайте ему остыть и подавайте.

По желанию каждое печенье можно обмакнуть в расплавленный шоколад.

«ДРУЗЬЯ ДОМА» HAUSFREUNDE

Это идеальное венское рождественское печенье для всех, кто любит сухофрукты, аранжины (цукаты по-австрийски) и орехи, – австрийский аналог итальянского кантучини.

Вам понадобится:

- ✓ фруктовая смесь из порубленных цукатов, цедры лимона, кусочков шоколада, изюма и грецких орехов – 150 г
- ✓ ром – 200 мл
- ✓ сахар – 140 г
- ✓ яйцо – 2 шт.
- ✓ мука – 210 г
- ✓ корица – 1 ч. ложка
- ✓ пищевая сода – 1 ч. ложка
- ✓ расплавленный шоколад для обмакивания (по желанию)



Фото: © Ricetta.it



Фото: © Ricetta.it



Фото: © Ricetta.it



Фото: © Ricetta.it



Фото: © Ricetta.it



Фото: © Österreich Werbung / Harald Eisenberger

ЗВЕЗДОЧКИ С КОРИЦЕЙ ИЗ ЗАЛЬЦБУРГА ZIMTSTERNE AUS SALZBURG

Без этого печенья не обходится ни одно чаепитие на Рождество в Австрии. Нотки корицы и аромат миндаля не оставят равнодушными никого!

Вам понадобится:

- ✓ яичный белок – 3 шт.
- ✓ сахарный песок – 250 г
- ✓ тертые миндальные орехи – 400 г
- ✓ мука – 40 г
- ✓ корица – 5 г

Для глазури:

- ✓ яичный белок – 1 шт.
- ✓ сахарная пудра – 130 г
- ✓ соль – 1 щепотка

Приготовление:

1. Подогрейте белки и некрупный сахарный песок на водяной бане при температуре до 40° С до тех пор, пока сахар полностью не растворится (не взбивайте, а только осторожно помешивайте).

2. Тертые миндальные орехи смешайте с мукой и корицей и

аккуратно введите в смесь из белков.

3. Отправьте массу на ночь в холодильник.

4. Для глазури взбейте яичный белок, сахарную пудру и соль.

5. Раскатайте тесто толщиной около 4 мм. С помощью формочки вырежьте звезды (предварительно погрузите формочку в горячую воду) и выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки.

6. С помощью кисти или ложки нанесите на печенье глазурь тонким слоем.

6. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 160° С примерно 8–10 минут. Не передержите – в середине печенье должно остаться мягким.

Приятного чаепития!

Источник: www.servus.com/a/verfuhrerische-keksrezepte-aus-oesterreich

Ваш личный КОМПЬЮТЕРНЫЙ МАСТЕР для дома и офиса



- ➔ Установка программного обеспечения для Windows и Mac OS
- ➔ Настройка сети WiFi и LAN
- ➔ Установка и обслуживание серверов
- ➔ Ремонт компьютерной техники
- ➔ Восстановление данных
- ➔ Гарантия на проведенные работы
- ➔ Удобная оплата по договору на сервисное обслуживание
- ➔ Тех. поддержка 24 часа в рамках сервисного договора

А также создание и сопровождение WEB-сайтов, подключение к ОБЛАЧНЫМ сервисам и многое другое в сфере IT-технологий.



e-mail: m.komissar@icloud.com

Тел: 0699 10336260

**Лучшие
ПРОВАЙДЕРЫ
ТЕЛЕВИДЕНИЯ
по низким ценам**

**ВЫБИРАЯ
НАС, ВЫ
ПОЛУЧАЕТЕ:**

- Более 140 российских каналов на любой вкус;
- Более 20 HD каналов;
- Отборные спортивные каналы;
- Отборная видеотека с постоянными обновлениями;
- Архив всех каналов;
- Премиум пакет 140+ каналов за 12,5 евро

**АКЦИЯ –
подпишись
на год и получи
приставку
БЕСПЛАТНО!**

**По вопросам
продаж:
+43 699 10336260**