



W KUCHNI CIESZYŃSKIEJ KRAINY CZ. III

Przepisy uczestników konkursu
w latach 2019-2023



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Materiał finansowany ze środków UE w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Materiał opracowany przez Lokalną Grupę Działania „Cieszyńska Kraina”. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Przekazujemy w Państwa ręce trzecią część publikacji zawierającą najciekawsze przepisy na „Cieszyńskie ciasteczka”.

Mamy nadzieję, że publikacja ta pomoże odkryć nowe smaki i przyniesie wiele inspiracji w kuchni, a wspólne pieczenie ciasteczek umocni wielopokoleniową tradycję.

Publikację zawdzięczamy i dedykujemy
wszystkim uczestnikom konkursu.

Życzymy smacznego – LGD Cieszyńska Kraina

SPIS TREŚCI

Ule Jasne	4	Orzechowe koszyczki	27
Choinka kawowo-adwokatowa	5	Czekoladowe pierniczki	28
Pralina czekoladowo-marcepanowa	6	Orzeszki	29
Łezki z migdałkiem	7	Orzeszek	30
Kokosowe kręciołki	8	Cudusie	31
Krajanka piernikowa	9	Rotunda Cieszyńska	32
Orzeszkowe orzeszki	10	Cieszyński ul	33
Cieszynianka – Skwarkowa	11	Świąteczne Babeczki Babci Basi	34
Pękające orzeszki	12	Bakaliowe pierniczki	35
Ule z masą kajmakową	13	Kruche ciasteczka bez jaj	36
Kruche babeczki z niespodzianką	14	Korzenne ciasteczka z konfiturą winogronową z kardamonem	37
Ciasteczka marcepanowe	15	Ule	38
Chałwa	16	Śliwkowe kocie oczka	39
Pantofelki	17	Bakaliowe smakoszki	40
Maślane serduszka	18	Bezowo-orzechowe całusie	41
Roladka kokosowa	19	Milusie gwiazdeczki	42
Wesołe Mikołaje	20	Nugartowy trójkąt na surowo	43
Misie polarne	21	Mlekusie	44
Pierniczki świąteczne	22	Ciasteczka kruche	45
Ciasteczko z kulką marchewkową	23	Markizy z kwiatkiem marcepanu	46
Jabłkowy chlebiczek	24	Cieszyńska koniczyńka	47
Markizy Broni	25	Biedronki	48
Kudłocze	26	Ciasteczka z marmoladą	49

Bomby z pieczek	50	Grzybki	73
Babeczki kawowe	51	Pierniczki Babci Zosi	74
Szulki	52	Marcepanki	75
Prezenciki	53	Krucze gwiazdeczki cynamonowo-orzechowe	76
Śnieżna kula	54	Cieszyńska koniczyńka	77
Kolorowe jabłuszka na surowo	55	Bombka	78
Pierniczki pod chabrową pierzynką	56	Kuleczki cytrynowe z rodzynką	79
Cieszyńskie słoneczka	57	Rogaliki świąteczne – reniferki	80
Rogaliki orzechowe	58	Rogaliki	81
Ule tradycyjne w wersji rotunda	59	Ciastka masłowe	82
Świece adwokacki	60	Zlepianki	83
Bajaderka	61	Ciasteczka rumowe	84
Ciasteczka królewskie	62	Roladki z marmoladą	85
Krajanka piernikowa z marcepanem i powidłami	63	Rogaliki waniliowe	86
Cieszynianki	64	Śniegowe kule	87
Ule z pszczółką	65	Orzeszki Jadzi	88
Orzechowo-czekoladowe kosteczki	66	Ciastko z niespodzianką	89
Ciasteczka orzechowe z żółtą polewą	67	Śpiące biedronki	90
Cieszyńskie pierniczki	68	Koniczyńka szczęścia	91
Kokoski	69	Roladka kokosowa	92
Ciasteczka orzechowe	70	Cieszyńska rotunda – na orzeszku	93
Orzeszki kokosowe – puste w środku, pełne smaku	71	Orzeszek Babci Marysi	94
Orzech ziemny	72	Krochmalki z niespodzianką od Babci Helenki	95

„Ule Jasne” KATARZYNA KRUSZY

SKŁADNIKI NA CIASTO:

40 dag zmielonych
herbatników
35 dag cukru pudru
15 dag masła
2 łyżeczki mleka
ulubiony alkohol - ile ciasto
przyjmie

SKŁADNIKI NA MASĘ:

masło
adwokat

Ciasto zagnieść, wypełnić foremkę. Do środka
masa adwokatowa, ul zamknąć opłatkiem, an-
drułem lub ciasteczkiem. Udekorować według
uznania.

21

1. miejsce
w
IX Konkursie

„ULE JASNE



„Choinka kawowo – adwokatowa” LILIANA MACHEJ



SKŁADNIKI NA CIASTO:

12 dag mielonych
biszkoptów
6 dag masła
12 dag cukru pudru
1,5 łyżki kakao
3 łyżki spirytusu
5 dag orzechów
zmielonych

SKŁADNIKI NA MASĘ:

10 dag masła
6 dag cukru pudru
3 łyżki mocnej kawy
2 duże łyżki adwokat

ADWOKAT:

3 żółtka
0,15 dag cukru waniliowego
125 ml mleka skondensowanego
niesłodzonego
125 ml spirytusu

Ciasto zagnieść i formować choinki.

Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodać 3 łyżki mocnej kawy (zaparzonej lub z ekspresu) powoli utrzeć, a następnie dodać 2 duże łyżki adwokat. Do przygotowanych choinek dajemy masę i zalepiamy wykrojonymi andrutami wcześniej posmarowanymi roztopioną białą czekoladą i dekorujemy.

Adwokat domowy:

Żółtka i cukier waniliowy ubić mikserem. Dodać na przemian 125 ml mleka skondensowanego niesłodzonego i 125 ml spirytusu ciągle ubijając. Tak przygotowany adwokat schłodzić.

49

„CHOINKA
KAWOWO –
ADWOKATOWA”

„Pralina czekoladowo-marcepanowa” ALINA NIEDOBA

SKŁADNIKI NA SPÓD:

30 dag biszkoptów
15 dag cukru pudru
5 dag kakao
10 dag masła
10 dag marmolady morelowej
rum do konsystencji jednolitego
ciasta
1 łyżka przyprawy do piernika

SKŁADNIKI NA 2. WARSTWĘ:

400 g śmietanki 30%
utarta skórka z pomarańczy
80 dag czekolady gorzkiej
2 łyżki masła
50 ml spirytusu

SKŁADNIKI NA 3. WARSTWĘ:

60 dag marcepanu
20 dag pistacji

Biszkopty zmielić, dodać cukier puder, kakao, masło, marmoladę morelową, rum do konsystencji jednolitego ciasta i łyżkę przyprawy do piernika. Wyłożyć i wałkować na blaszkę z pergaminem o wymiarach ok. 27x37 cm.

Warstwa 2:

Ugotować ganache. Zagotować śmietankę z utartą skórką z pomarańczy, potem przecedzić i dodać czekoladę, masło i 50 ml spirytusu. Zblendować i przestudzoną masę wylać na blachę ze spodem.

Warstwa 3:

Marcepan zagnieść z zmielonymi pistacjami, część pistacji zostawić do dekoracji. Następnie wywałkować na płat o wymiarach blaszki, na wałku przenieść na drugą warstwę. Studzić w lodówce ok. 10 godzin. Pokroić, popisać czekoladą, posypać pistacjami.



PRALINA
CZEKOLADOWO-
MARCEPANOWA

44

ŁEZKI Z
MIGDAŁKIEM„Łezki z migdałkiem”
JUSTYNA TOMICA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

40 dag mąki
15 dag cukru pudru
25 dag masła
3 żółtka

Ciasto zarobić i wykrawać z niego łezki. Piec, potem sklejać dowolną masą. Połączyć polewą i udekorować migdałkiem.

4. miejsce
w
IX Konkursie

„Kokosowe kręciołki” RENATA RZYMANEK

SKŁADNIKI NA MASĘ BIAŁĄ:

150 g masła
150 g cukru pudru
150 g wiórków kokosowych

SKŁADNIKI NA MASĘ CZARNĄ:

3 paczki herbatników
po 100 g
2 łyżeczki kakao
trochę masła
wrzątek
 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru

Ucieramy masło. Dodajemy cukier puder, dalej ucierając. Dodajemy po trochu wiórki. Herbatniki mielimy na pył. Dodajemy kakao i mieszamy. Do cukru wlewamy wrzątek, celem rozpuszczenia (razem niecałe pół szklanki) i dodajemy do herbatników. Wyrabiamy na gładką masę.

Wałkujemy czarną masę, nakładamy białą masę i zawijamy w roladę. Ozdabiamy złotym barwnikiem spożywczym.

KOKOSOWE KRĘCIOŁKI



Wyróżnienie
w
IX Konkursie

„Krajanek piernikowa” JOANNA SZKAWRAN

SKŁADNIKI:

30 dag mąki
10 dag masła
15 dag cukru pudru
2 jajka
2 łyżki miodu
 $\frac{1}{2}$ proszku do pieczenia
1 przyprawa do piernika

Ciasto zagnieść, rozwałkować jedną część, dać na blachę, posmarować powidłami, posypać rodzynkami i orzechami i przykryć drugą połową ciasta.

12

KRAJANKA
PIERNIKOWA

Wyróżnienie
Pana
Remigiusza
Rączki

„Orzeszkowe orzeszki” DOROTA KULA

SKŁADNIKI CIASTA:

20 dag mąki
14 dag masła
10 dag mielonych
orzechów
10 dag cukru pudru

SKŁADNIKI NA MASĘ:

10 dag masła
12 dag mielonych orzechów
żółtko
12 dag cukru pudru
2 łyżki spirytusu

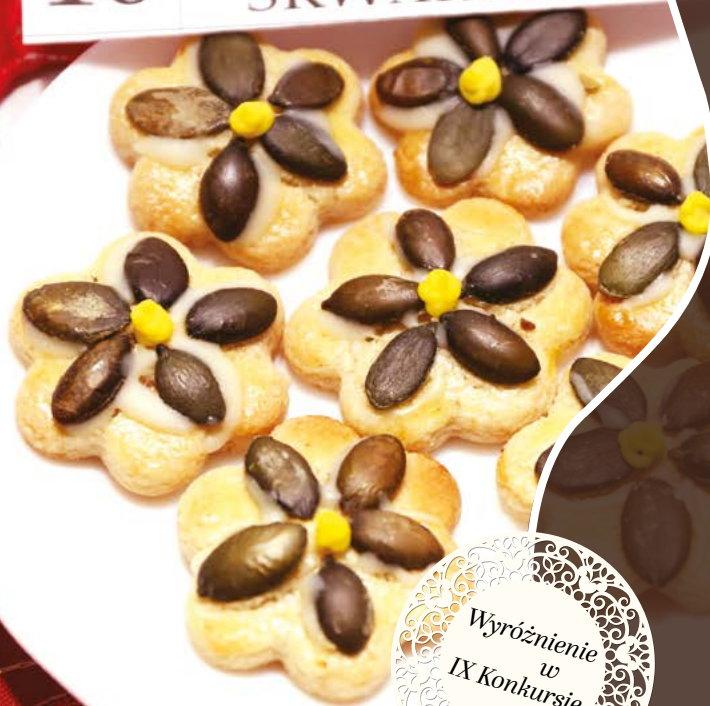
Wszystkie składniki na ciasto zagnieść i wylepić foremki. Piec w temperaturze 180 stopni. Składniki na masę utrzeć i nadziewać orzeszki łącząc dwa ze sobą. Końcówkę zamoczyć w czekoladzie i posypać kokosem.



ORZESZKOWE
ORZESZKI



10

CIESZYNIANKA
SKWARKOWA„Cieszynianka – Skwarkowa”
MARIA WNEŹRZAK

SKŁADNIKI:

25 dag skwarków
40 dag mąki
2 jaja
25 dag cukru
szczypta cynamonu
starta skórka z cytryny

Skwarki zmielić, dodać resztę składników. Wyrobić ciasto. Piec w temperaturze 180 stopni. Na złoty kolor. Pestki z dyni – ciasteczko posmarowane jajkiem – dekorowanie.

Wyróżnienie
w
IX Konkursie

„Pękające orzeszki” JAROSŁAW SZCZYPKA

SKŁADNIKI CIASTA:

30 dag mąki
15 dag tłuszczu
(masło-margaryna)
2 łyżki cukru pudru
1 cukier waniliowy
3-4 żółtka
1/3 łyżeczki proszku
do pieczenia

SKŁADNIKI NA MASĘ:

2 jajka
¼ kg cukru
¼ kg masła
spirytus
orzechy
herbatniki mielone

Żółtka, cukier waniliowy, cukier puder dobrze roztrzepać. Mąkę, proszek do pieczenia, tłuszcz-
posiekać nożem, dodać roztrzepane żółtka z cu-
krem i wyrobić ciasto. Foremki wyłożyć cienką
warstwą ciasta. Piec na złoty kolor.

Masa:

Jajka utrzeć z cukrem i z masłem na puszystą
masę. Następnie dodać orzechy i herbatniki oraz
spirytus lub rum. Można dodać kakao.

Wyróżnienie
w
IX Konkursie

PĘKAJĄCE
ORZESZKI



„Ule z masą kajmakową” KRYSTYNA GOLEC

SKŁADNIKI NA CIASTO:

40 dag mleka w proszku
1,5 kostki masła
30 dag cukru pudru
alkohol

SKŁADNIKI NA MASĘ:

1,5 kostki masła
masa krówkowa

Utrzeć 1,5 kostki masła, łyżką dodawać masę krówkową. Na koniec dodać alkohol i formować, w środek dodajemy wiśnię z alkoholu.

27



„Krucze babeczki z niespodzianką” JOLANTA STĘPIKOWSKA



SKŁADNIKI NA BABECZKI:

250 g mąki tortowej
100 g masła
60 g cukru pudru
1 jajko

SKŁADNIKI NA KREM ORZECHOWY:

100 g orzechów laskowych
mielonych
1 szklanka mleka w proszku
 $\frac{1}{2}$ szklanki mleka tłustego
1 kostka masła
3 łyżki miodu
1 cukier waniliowy

Składniki na babeczki zagnieść, wykleić foremki babeczek i piec około 15 minut w temperaturze 175 stopni.

Masło rozpuścić z cukrem waniliowym, a następnie zalać zmielone orzechy i wymieszać. Do tego dodać mleko, miód i mleko w proszku. Całość miksować do uzyskania kremowej konsystencji. Do babeczek włożyć orzech laskowy i szprycą wycisnąć krem. Udekorować czekoladą, posypką cukrową oraz mielonymi orzechami.

33 KRUCHE
BABECZKI Z
NIESPODZIANKA





„Ciasteczko marcepanowe” MARIA KOPEL

SKŁADNIKI CIASTA:

30 dag mąki tortowej
20 dag masła
10 dag cukru pudru
1 żółtko
3 łyżki kakao

SKŁADNIKI NA MASĘ:

20 dag cukru pudru
8 dag mleka w proszku
8 dag masła
1 białko
olejek migdałowy

Z podanych składników zagnieść ciasto. Wycinać po rozwałkowaniu małe kóteczka. Piec w temperaturze 170 stopni przez około 8 minut.

Masa:

Z podanych składników wyrobić jednolitą masę. Upieczone ciasteczka posklejać przygotowaną masą. Udekorować polewą czekoladową z kokosem.

„Chałwa” IRENA BALCAR

SKŁADNIKI CIASTA:

- 1 margaryna
- 2 szklanki cukru
- 0,25 l śmietany 30%
- 2,5 szklanki mleka w proszku
- 3 łyżki kakao
- 3 paczki pokruszonych ciastek Petit-Beurrry
- orzechy, rodzynki – 1 szklanka

Margarynę, cukier i śmietanę zagotować 8-10 min.

W misce dobrze wymieszać mleko w proszku, kakao, dodać ciastka Petit-Beurrry, orzechy i rodzynki. Potem powoli wkręcać do ostudzonej margaryny z cukrem.



„Pantofelki” MAŁGORZATA BONCZEK

25 PANTOFELKI



SKŁADNIKI:

20 dag mąki pszennej
10 dag mąki kokosowej
20 dag masła
10 dag cukru pudru
1 żółtko
20 dag marcepanu

SKŁADNIKI NA MASĘ:

15 dag biszkoptów
10 dag pudru
10 dag masła
spirytus

Ze składników zagnieść ciasto, schłodzić, wykra-
wać pantofelki i piec. Po ostudzeniu na pantofe-
lek nakładamy marcepan i na górę $\frac{1}{2}$ orzeszka
uformowanego z masy.

„Maślane serduszka” PATRYCJA MOŹDŹEŃ

SKŁADNIKI:

30 dag mąki
17 dag cukru pudru
33 dag masła
skórka z cytryny
dżem lub powidła

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać wszystkie składniki i zagnieść ciasto. Wałkować i wycinać serduszka i skleić marmoladą, dżemem lub powidłami.

5

MAŚLANE
SERDUSZKA

29

ROLADKA
KOKOSOWA„Roladka kokosowa”
AGNIESZKA SMOLIK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

30 dag herbatników
zmielonych
15 dag masła
15 dag cukru pudru
3 łyżki kakao
3 łyżki rumu
trochę mleka

SKŁADNIKI NA MASĘ:

15 dag masła
15 dag cukru pudru
15 dag kokosu
odrobina rumu

Składniki na masę ubić.
Składniki zagnieść. Podzielić na cztery porcje.
Każdą rozwałkować. Na wierzch układać łyżką
masę kokosową. Zwijać w rulonik. Odłożyć do
lodówki na noc.

„Wesołe Mikołaje” BEATA KAJSZTURA

SKŁADNIKI CIASTA:

30 dag mąki
20 dag masła
10 dag cukru pudru
2 żółtka

Składniki wszystkie dać do miski i zagnieść ciasto. Wyrobite ciasto pozostawić na 30 min. w lodówce. Ciasto rozwałkować i wykrawać foremką serduszka. Piec przez 7-10 min. przy 160 stopniach. Po upieczeniu udekorować lukrem.

Lukier:

Cukier puder rozrobić z odrobiną mleka.



WESOŁE
MIKOŁAJE

„Misie polarne” BOŻENA KAJSZTURA

SKŁADNIKI:

0,5 kg mleka w proszku
30 dag cukru pudru
1,5 kostki masła
ok. 0,25 ml spirytusu
kleik ryżowy

MASA DO WYPEŁNIENIA MISIÓW:

1 masło
0,5 puszki kajmaku
trochę spirytusu lub rumu

KRUCHE OKRĄGŁE SPODY:

120 g mąki
80 g masła
40 g cukru pudru
2 ugotowane żółtka

32

MISIE POLARNE

Wszystkie składniki wyrobić i wykroić foremką okrągłe spody do misia. Piec ok. 5-7 min. do zarumienienia.

Formować foremką misie zostawiając małą dziurkę, do środka dać masę i przykleić ciasteczko od dołu. Udekorować lukrem.

„Pierniczki Świąteczne” BERNADETA GAWLAS

SKŁADNIKI:

- 35 dag mąki
- 15 dag cukru pudru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka kakao
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 2 łyżki miodu
- 10 dag masła

Zagnieść ciasto, dobrze wyziębic, najlepiej zostawić na noc w lodówce. Musi być dobrze wychłodzone. Rozwałkować, wykrawać foremkami ciasteczka. Zimne zlepić dwa ciasteczka powidłami.

13
PIERNICZKI
ŚWIĄTECZNE



„Ciasteczko z kulką marchewkową” GABRIELA BUJOK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

150 g mąki
70 g cukru pudru
70 g masła
sok i starta skórka
z ½ cytryny
1 żółtko

SKŁADNIKI NA KULKĘ:

300 g startej marchwi
300 g cukru
sok i starta skórka
z 1 cytryny
sok i drobno posiekana
skórka z ½ pomarańczy
50 g drobno posiekanej
suszonej żurawiny
na posypkę do wyboru:
kokos, płatki migdałowe,
posypka cukiernicza itp.

35

CIASTECZKO Z
KULKĄ
MARCHEWKOWĄ

Mąkę i masło posiekać na stolnicy, dodać pozostałe składniki. Wyrobić ciasto i schłodzić w lodówce ok. 30 minut. Na stolnicy rozwałkować cienko ciasto i wycinać foremką ciasteczka. Piec w temperaturze 180 stopni do uzyskania jasno złotego koloru.

Wszystkie składniki włożyć do garnka, gotować na małym ogniu, często mieszając do zgęstnienia masy. Ze schłodzonej masy toczyć kulki i obtaczać w wybranej posypce. Kulki kłaść na wcześniej upieczone ciasteczka.

„Jabłkowy chlebiczek” KAROLINA MARTYNEK

SKŁADNIKI:

600 g jabłek

150 g cukru

140 g zmielonych orzechów

70 g obranych ze skórki zmielonych migdałów

70 g skórki pomarańczowej kandyzowanej

1 łyżka skórki cytrynowej

600 g jabłek upiec, przetrzeć, odważyć 300 g. Dodać 150 g cukru i odparować wodę. Dodać 140 g zmielonych orzechów, 70 g obranych ze skórki zmielonych migdałów, 70 g skórki pomarańczowej kandyzowanej i 1 łyżkę skórki cytrynowej. Zostawić do przestygnięcia. Formować wałeczki na macie silikonowej, obtaczać w cukrze. Suszyć 1-2 dni.



JABŁKOWY
CHLEBICZEK

„Markizy Broni” BRONISŁAWA CZENDLIK

38

MARKIZY BRONI

SKŁADNIKI:

60 dag mąki

4 żółtka

40 dag margaryny

1 cukier waniliowy

Wszystko razem zagnieść, rozwałkować, wykroić kóteczone, a na górze dać masę z białka (2 białka + 25 dag cukru pudru).

Gotowe ciastka upiec, sklejać dżemem własnoręcznie zrobionym, obsmarować i obtoczyć w kokosie.

„Kudłocze” WANDA SIEKIERKA

SKŁADNIKI:

13 dag masła
30 dag cukru pudru
4 łyżki duże miodu
2 całe jajka

POLEWA:

10 łyżek mleka
40 dag cukru pudru
5 dag kakao
12 dag margaryny

Wszystko utrzeć.

Dodać 40 dag mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 szklanka mleka. Wymieszać, wylać na blachę i upiec w temperaturze 180-200 stopni. Na drugi dzień kroić w kostkę, maczać w polewie i kokosie.

Polewa:

Zagotować, dodać 200 ml rumu oraz 100 ml spirytusu.



KUDŁOCZE



14

ORZECHOWE
KOSZYCZKI

„Orzechowe koszyczki” MAŁGORZATA FIRUZEK

SKŁADNIKI NA CIASTO KRUCHE:

30 dag mąki
14 dag masła
10 dag cukru pudru
2 żółtka

SKŁADNIKI NA NADZIENIE:

20 dag orzechów
mielonych
10 dag biszkoptów
mielonych
20 dag masła
10 dag cukru pudru
rum do smaku

Zagnieść kruche ciasto, wylepiać foremki babeczek i upiec.

Wyrobić masę i napełniać babeczki. Udekorować czekoladą i ozdobić orzechem. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej z dodatkiem 2 łyżek oleju.

„Czekoladowe pierniczki” BOGUSŁAWA SZCZYPKA

SKŁADNIKI:

3 i ½ szklanki mąki
pszennej

½ szklanki kakao

¾ szklanki cukru pudru

¾ łyżeczki sody
oczyszczonej

2 ½ łyżki przyprawy
do piernika domowej

szczypta soli

skórka otarta

z pomarańczy

180 g masła

1 jajko

¾ szklanki melasy

55 g gorzkiej czekolady

Mąkę, kakao, cukier puder, sodę, przyprawę korzenną i sól – wymieszać, przesiać.

Melasę, masło i czekoladę - podgrzać i ostudzić. Do suchych składników wbić jajko, dodać rozpuszczone składniki, skórkę pomarańczową, zmieszać. Masę zawinąć szczelnie do folii spożywczej i odłożyć do lodówki na 1-2h.

Ciasto wałkować na grubość ok. 3 mm lub grubsze. Wykrawać, piec w temperaturze 180 stopni przez 10-12 min. Dekorować.



„Orzeszki” ANASTAZJA TOMICA

SKŁADNIKI:

30 dag mąki
10 dag cukru pudru
20 dag masła
jajko

SKŁADNIKI NA MASĘ:

1 masło
20 dag orzechów
mielonych sparzonych
w gorącym mleku
spirytus
rum

Zarobić i wyklejać foremki. Upiec w temperaturze 180 stopni.
Upieczone orzeszki sklejać masą i dekorować wedle uznania.

45

ORZESZKI

„Orzeszek” AGNIESZKA LUKOSZEK

SKŁADNIKI:

500 g mąki ziemniaczanej
400 g mąki pszennej
250 g cukru pudru
1 żółtko
450 g masła
orzechy laskowe
czekolada mleczna

Zagnieść ciasto z mąki ziemniaczanej, mąki pszennej, cukru pudru, żółtka i masła. Z gotowej masy odrywać kawałki ciasta, po środku umieścić cały orzeszek laskowy i uformować ciastko w kształcie kulki. Odkładać na blaszkę, piec około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po upieczeniu wystudzić i dekorować rozpuszczoną czekoladą mleczną.



ORZESZEK

„Cudusie” ELŻBIETA RYŚ

SKŁADNIKI:

45 dag mąki
30 dag masła
4 żółtka
trochę mleka

Zagnieść, dać do lodówki na 2 godziny. Rozwałkować, wykrawać kółka i smarować ubitym białkiem (2 białka + 15 dag cukru pudru). Po upieczeniu smarować nutellą. Boki też smarujemy nutellą i obtaczamy w kokosie – 30 dag.

23

CUDUSIE

„Rotunda Cieszyńska”

PAWEŁ PIOTR MAŁYSZ

SKŁADNIKI:

16 dag biszkoptów
mielonych
12 dag cukru pudru
8 dag masła
rum

PODSTAWA – CIASTO KRUCHE:

25 dag mąki
8 dag cukru pudru
16,5 dag masła
1 żółtko

MASA WYPEŁNIAJĄCA

1 mleko skondensowane
5 żółtek
150 ml spirytusu

Wyrobić. Do wyrabiania dodać rumu.

Kruche ciasto:
Wyrobić i piec w temperaturze 180 stopni.

Masa wypełniająca:
Wyrobić mikserem.



12

ROTUNDA
CIESZYŃSKA

„Cieszyński ul” DOMINIKA KREHUT

SKŁADNIKI:

20 dag biszkoptów
14 dag cukru pudru
8 dag masła
3 łyżki rumu

SKŁADNIKI NA MASĘ:

15 dag cukru pudru
2 łyżki nutelli
spiryтус

Składniki na ciasto zagnieść i wyklejać rotundki.
Masło z cukrem pudrem utrzeć, dodać 2 łyżki nutelli i powoli dolać spirytusu („na oko”).

37

CIESZYŃSKI

2. miejsce
w
X Konkursie

„Świąteczne Babeczki Babci Basi” BARBARA KRET

Podstawa babeczek wykonana jest z kruchego ciasta i odrobiny dobrych chęci. Do środka dodajemy domowej roboty karmel składający się ze śmietany kremówki i pysznego miodu z pasieki Cieszyńskiej.

Karmel mieszamy z prażonymi orzechami i miłością. Całość dekorujemy płatkami migdałowymi, polewamy czekoladą i oprószamy dobrocią życząc wszystkim Radosnych i Spokojnych Świąt Bożego Narodzenia.



SWIĄTECZNE
BABECZKI BABCI
BASI

„Bakabiowe pierniczki” ANNA HARWOT

SKŁADNIKI NA CIASTO:

50 dag mąki
18 dag cukru pudru
2 jajka
2 łyżki masła
2 łyżki miodu

przyprawy: goździki, cynamon
1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
bakalie według uznania

4. miejsce
w
X Konkursie

10

BAK
PIER

Wywałkować na 4 części, posmarować marmoladą, wyłożyć bakalie, zawijać i piec.
Po upieczeniu udekorować lukrem i pokroić.

„Krucze ciasteczka bez jaj” MARIA MARIANEK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

25 dag margaryny
30 dag mąki
2 łyżki cukru
2,5 dag drożdży
marmolada

Wszystkie składniki wyrobić i schłodzić w lodówce 1 godz. Wałkować na folii, wykrawać radełkiem małe ciasteczka sklejone marmoladą. Znaczymy małe kwadraciki, nakładamy marmoladę łyżeczką lub szprycą i zlepiamy. Pieczemy na złoty kolor. Gorące posypać cukrem pudrem i wanilią.

Wyróżnienie
w
X Konkursie

4

KRUCHE CIASTECZKA
BEZ JAJ



„Korzenne ciasteczka z konfiturą winogronową z kardamonem” MAGDALENA SIKORA-POLOCZEK

SKŁADNIKI:

480 g mąki
200 g cukru pudru
250 g masła
1 łyżka kakao
2 jajka
2 łyżeczki cukru waniliowego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka przyprawy do piernika
konfitura do sklejania ciasteczek

Z podanych składników zagnieść ciasto, schłodzić ok. godzinę. Ciasto rozwałkować i wyciąć foremką kótecčka lub inne kształty. Piec w temperaturze 170 stopni ok. 10 minut. Wystudzone posmarować konfiturą i skleić.

14

KORZENNE CI.
KONFITURĄ WINO
KARDAMON

Wyróżnienie
w
X Konkursie

„Ule” PAULINA IDUS

SKŁADNIKI NA CIASTO:

100 g orzechów mielonych
100 g biszkoptów mielonych
50 g cukru pudru
40 g masła
2 łyżki mleka
½ łyżeczki kakao
opłatek

SKŁADNIKI NA KREM:

50 g masła
80 g cukru pudru
1 żółtko
40 ml adwokat

Wyróżnienie
w
X Konkursie

W misce zagnieść ciasto, za pomocą foremki formować ule, napętnić kremem i przykryć opłatkiem w kształcie kółka. Na drugi dzień dekorować czekoladą i posypką.

Wykonanie kremu: wszystkie składniki zmiksować na gładką masę.

16

ULE

„Śliwkowe kocie oczka” URSZULA OWCZARZY

SKŁADNIKI:

30 dag mąki
10 dag masła
10 dag margaryny
10 dag cukru pudru
2 żółtka

Zagnieść ciasto i wykrawać ciasteczka. Przema-
zać domowymi powidłami.

26

ŚLIWKOWE KOCIE
OCZKA

Wyróżnienie
w
X Konkursie

„Bakaliowe smakośzki” MARIA KOPEL

SKŁADNIKI:

4 białka
25 dag cukru pudru
15 dag orzechów włoskich
5 małych Prince-Polo
8 dag kokosu
2 łyżki mąki krupczatki



Orzechy i Prince-polo pognieść wałkiem do ciasta i wymieszać w misce razem z kokosem i mąką krupczatką. Białka ubić na bardzo sztywną pianę, stopniowo dodawać cukier, cały czas miksując. Do ubitej masy dodawać porcjami wymieszane w misce składniki, delikatnie mieszając łyżką. Kłaść łyżką wysokie kupki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec krótko w temperaturze 160 stopni. Zdobić – dowolnie wg uznania.





„Bezowo-orzechowe całusie” JOANNA ŚWIBA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

36 dag mąki
25 dag margaryny
1 łyżka masła
3 łyżki kwaśnej śmietany
2 żółtka

SKŁADNIKI NA MASĘ:

20 dag masła
4 łyżki cukru pudru
1 jajko
1 łyżka spirytusu
(do smaku)

Zagnieść ciasto i zostawić na 24 godziny. Rozwałkować, wycinać małe kółka. Z 2 białek i 15 dag cukru zrobić masę bezową. Nałożyć odrobinę na każde kółko. Piec w temperaturze 170 stopni ok. 20 minut (aż masa bezowa wyschnie). Ciastka zlepić masą, obtoczyć w mielonych orzechach.

Masa:

Utrzeć masło, dodać jajka i cukier, ucierać do osiągnięcia jednolitej konsystencji. Dodać spirytus do smaku. Doprawić szczyptą miłości.

34

BEZOWO-ORZECHEWY
CAŁUSIE

„Miłusie gwiazdeczki” BOGUSŁAWA SZCZYPKA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

20 dag mąki pszennej
(typ 550)
12 dag masła miękkiego
8 dag cukru pudru
4 dag kakao ciemnego
1 duże jajko
½ łyżeczki proszku
do pieczenia

SKŁADNIKI NA MASĘ:

10 dag cukru pudru
3 dag masła
7 dag oleju kokosowego
ekstrakt wanilinowy
około ½ łyżeczki
½ łyżeczki soli

Składniki ciasta wyrobić i na ½ godziny dać do lodówki.

Wałkować przez papier do pieczenia na ok. 3 mm. Wykrawać foremką krążki. Piec 8-10 minut w temperaturze 180 stopni, funkcja góra - dół. Składać masą. Smacznego!



„Nugartowy trójkąt na surowo” MARIA BOGACZ

SKŁADNIKI:

- 25 dag cukru
- 25 dag margaryny
- 2 jajka
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej (krochmalu)
- 4 łyżki kakao
- 2 paczki herbatników (20 dag)
- rodzynki – drobno pokroić,
- 1 andrut

Cukier, margarynę, kakao chwilę gotować. Po ostudzeniu dodać: krochmal, żółtka, ubitą pianę z białek, rodzynki, pokruszone herbatniki. Wymieszać i dać do schłodzenia.

Andrut pokroić na paski szerokości 2 cm, na jeden pasek dać masę a dwoma z boków przycisnąć.

3 NUGARTOWY
TRÓJKĄT

„Mlekusie” JUDYTA RYSZKA

SKŁADNIKI:

180 g mleka w proszku

180 g cukru pudru

180 g masła

1 kieliszek spirytusu/rumu

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na jednolitą masę. Masę odłożyć do lodówki na ok. godzinę, następnie formować kulki o średnicy 1-1,5 cm.

Kulki te umieścić na wcześniej przygotowanym andrucie w kształcie koła. Ozdobić czekoladą i migdałem.



„Ciasteczka kruche” SARA CIEMAŁA

SKŁADNIKI:

½ kg mąki

25 dag margaryny lub masła

15 dag cukru pudru

2 jaja

1 łyżka proszku do pieczenia

Ciasto zagnieść. Rozwałkować. Wykrawać i upiec na złoty kolor.

Piec w temperaturze 150 stopni, 15-20 min.

21

CIASTEczKA
KRUCHE



„Markizy z kwiatkiem marcepanu” LUCYNA PLINTA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

25 dag mąki krupczatki
10 dag mąki ziemniaczanej
10 dag cukru pudru
12,5 dag masła
½ łyżki kakao
1,5 łyżki kwaśnej śmietany
2 żółtka

SKŁADNIKI NA MASĘ:

1 kostka margaryny
13 dag cukru pudru
13 dag mleka w proszku
olejek migdałowy
spiryтус do smaku

Zagnieść ciasto, wykrawać kółka i piec. Ciasta
smarować masą, przykryć drugim. Udekorować.



„Cieszyńska koniczynka” ANETA HADUCH

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 25 dag masła
- 1 szklanka cukru kryształ
- 3 żółtka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki kokosu lub 3 łyżki orzechów mielonych
- 25 dag kleiku ryżowego

Masło, cukier oraz żółtka ucierać mikserem. Dodać resztę składników. Formować kulki łącząc po trzy. Piec w temperaturze 160 stopni.

24

CIESZYŃSKA
KONICZYŃKA

„Biedronki” SŁAWOMIR GILEK

SKŁADNIKI:

30 dag mąki
10 dag cukru pudru
20 dag masła
3 żółtka

PODSTAWA – CIASTO KRUCHE:

12 dag orzechów mielonych
5 dag cukru pudru
15 dag marmolady
1 łyżka rumu
1 łyżka stopionego masła

Wszystkie składniki na ciasto zagnieść i dawać do foremki biedronek tak jak się robi orzeszki. Składniki na masę dobrze wymieszać i filować biedronki. Masę przycisnąć okrągłym kółkiem z wafli. Kropki robić polewą czekoladową.



25

BIEDRONKI

„Ciasteczka z marmoladą”

HELENA PYTEL

SKŁADNIKI:

- 40 dag mąki
- 10 dag cukru pudru
- 4 żółtka
- 1 masło
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy

Żółtka utrzeć z cukrem i masłem, następnie dodać mąkę, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Zarobić ciasto - odstawić na godzinę do wypoczęcia. Wywałkować i wykrawać ciasteczka, w połowie ciasteczek zrobić dziurkę. Piec w temperaturze 180-200 stopni. Po upieczeniu i wystudzeniu sklejać ciasteczka posmarowane marmoladą, sklejone posypać cukrem pudrem.



„Bombły z pieczek” AGNIESZKA OWCZARZY

SKŁADNIKI NA CIASTO:

30 dag pieczek z śliwek
biskopty
rum
orzechy zmielone

30 dag pieczek ze śliwek zamoczyć na całą noc w wodzie. Zemleć w maszynce do mięsa. Dodać trochę biskoptów, rumu, orzechów zmielonych. Formować kulki.



„Babeczki kawowe” NATALIA PAWŁOWSKA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

½ kg mąki
20 dag cukru pudru
4 żółtka
30 dag masła z margaryną

SKŁADNIKI NA KREM:

2 łyżeczki kawy (zaparzyć
¼ szklanki wody)
½ kostki margaryny
½ szklanki cukru pudru
1,5 szklanki mleka
w proszku

28

BABECZKI
KAWOWE

Wyklejać foremki i upiec w temperaturze 180 stopni.

Masa kawowa:

Ugotować wszystkie składniki i dodać mleko w proszku, wymieszać i gorące nalewać do babeczek. Udekorować według upodobania.

„Szulki” BOŻENA CUBER

SKŁADNIKI:

½ kg mąki
30 dag cukru kryształu
¾ l mleka
10 dag masła (rozpuścić)
1 łyżka miodu płynnego
2 łyżki oliwy
1 jajko
½ łyżeczki cynamonu

Wymieszać do rozpuszczenia cukru. Ciasto musi poleżeć 1-2 godz. Piec w foremce przeznaczonej do rurek waflowych i zwijać gorące. Podawać z miodem.



„Prezenciki” MARIOLA CZYŻ

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 50 dag maki
- 2 płaskie łyżeczki proszku
- 10 dag orzechów mielonych włoskich
- 5 dag orzechów mielonych laskowych
- 20 dag cukru pudru
- 1 cukier wanilinowy
- 2 jajka
- przyprawa do piernika
- 25 dag masła

Zarobić wszystkie składniki i wałkować na ½ cm, wykrawać gwiazdki itp.

Po upieczeniu lukrować. Autorka poleca zrobienie masy orzechowej i poskładanie prezencików.

5

PREZENCIKI

„Śnieżna kula” KRZYSZTOF KRAWCZYK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

250 g masła

$\frac{1}{2}$ szklanki cukru pudru

1 szklanka posiekanych orzechów włoskich

6 łyżeczek otartej skórki z pomarańczy

1 łyżeczka aromatu pomarańczowego

2 i $\frac{1}{2}$ szklanki mąki (lub trochę więcej, tak żeby ciasto
dało się ładnie formować)

Utrzeć masło z cukrem pudrem mikse-
rem (ok. 10 minut). Wymieszać utartą masę
z pozostałymi składnikami. Uformować kul-
ki, piec do zarumienienia ok. 10 min. na
180 stopni. Ostudzić, obtoczyć w cukrze
pudrze, można udekorować wg uznania
np. goździkiem.



„Kolorowe jabłuszka na surowo” LUCYNA GILEK

SKŁADNIKI:

40 dag cukru pudru
20 dag kokosu drobnego
1 jajko
1 białko
6 dag masła
trochę rumu

3 paczki galaretek surowych (czerwona, zielona, żółta)
trochę goździków

6

KOLOROWE
JABŁUSZKA

Cukier, kokos, masło, jajko, białko i rum dobrze wyrobić, podzielić na trzy części, do pierwszej dodać czerwoną galaretkę, do drugiej dodać zieloną galaretkę, do trzeciej dodać żółtą galaretkę. Wyrobite części brać po trochu z każdego koloru i zrobić kluseczki połączone razem i do kuleczki wcisnąć goździki.

„Pierniczki pod chabrową pierzynką” ANASTAZJA TOMICA

SKŁADNIKI:

400 g mąki pszennej

250 g miodu płynnego

130 g masła

łyżeczka wody

skórka z pomarańczy otarta

przyprawy: 2 łyżki kakao, łyżeczka cynamonu, goździka,
imbiru i gałki muszkatołowej

Ciasto zarobić i schłodzić. Potem wykrawać pierniczki i piec w temperaturze 170 stopni. Przełożyć marmoladą lub żelką owocową (na szklankę musu owocowego łyżeczka agaru), wylać na blachę i wycinać kształty takie same jak pierniczki klejąc dowolną masą, na wierzch posłać białą czekoladą i obsypać chabrem.



„Cieszyńskie słoneczka” ANNA BRODA

SKŁADNIKI:

30 dag mąki
14 dag cukru pudru
14 dag masła
sok z cytryny
2 żółtka

SKŁADNIKI NA MASĘ:

20 dag masła
20 dag cukru pudru
1 galaretka

Masło utrzeć z cukrem na puszystą pianę, dodać tężejącą galaretkę.

Zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość 3 mm, wykrawać krążki, połowę podziurkować. Nakładać lukier z utartych 2 żółtek i 7 dag cukru. Piec na złoty kolor.



„Rogaliki orzechowe” EWELINA RYMORZ

SKŁADNIKI NA CIASTO:

11 dag masła
15 dag mąki
4 dag cukru mączki
6 dag tartych orzechów

Wszystkie składniki wyrobić. Formować rogaliki i piec.

1. miejsce
w
XI Konkursie

ROGALIKI
ORZECHOWE



2. miejsce
w
XI Konkursie

„Ule tradycyjne w wersji rotunda” KATARZYNA KRUSZY

SKŁADNIKI:

ok. 40 dag herbatników zwykłych (zmielić)

ok. 40 dag cukru pudru (przesiać)

10 dag masła lub margaryny (miękkie)

2 łyżeczki śmietany kremówki

alkohol – ile ciasto przyjmie lub wg upodobania

Z podanych składników zagnieść jednolite ciasto. Wybrane foremki (ule, choinki, rotundy) wypełnić powstałym ciastem, zrobić dołek i nafaszerować ul nadzieniem. Następnie zamknąć ul – opłatkiem, waflem, biszkoptem lub kruchym ciasteczkiem. Nadzienie wg własnego upodobania. Najlepsze nadzienie to domowej roboty bardzo gęsty likier jajeczny.

10

ULE TRADYCYJNE
W WERSJI ROT

„Świece adwokatki” IZABELA KRZYŻANEK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

16 dag biszkoptów
12 dag cukru pudru
8 dag masła
rum do zarobienia

SKŁADNIKI NA MASĘ:

3 żółtka
1 mleko skondensowane
słodzone
setka spirytusu

SKŁADNIKI

NA PODKŁAD:

25 dag mąki
7 dag cukru pudru
15 dag masła
żółtko
sok i skórka z 1 cytryny

3. miejsce
w
XI Konkursie

Składniki na ciasto zagnieść i wyłożyć na foremki rurki, zrobić dziurkę i naszprycować do niej wymieszaną masę adwokatową. Składniki na podkład zagnieść, rozwałkować i wykrawać okrągły kształt. Upiec w temperaturze 180 stopni. Złożyć świece, na górę włożyć migdał i polać mleczną czekoladą.



4. miejsce
w
XI Konkursie

„Bajaderka” NIKOLA MACURA

SKŁADNIKI NA BISZKOPT MAKOWY:

300 g mielonego maku
250 g cukru pudru
6 łyżek kaszy manny
6 jajek
1,5 łyżeczki proszku
do pieczenia

SKŁADNIKI NA MASĘ:

olejek migdałowy
likier amaretto
sok malinowy
wiśniówka
śliwka suszona
(namoczone 24h
w wiśniówce)
ulubione bakalie

Upiec biszkopty i wystudzić.

Masa:

Wszystko zagnieść na masę, formować kule i do środka dać odsączoną śliwkę. Udekorować i smacznego!

19

BAJADERKA

„Ciasteczka królewskie” JOLANTA STĘPNIKOWSKA

SKŁADNIKI NA CIASTO KRUCHE:

150 g mąki
70 g cukru pudru
70 g masła
1 żółtko

SKŁADNIKI NA NADZIENIE:

150 g orzechów
mielonych
100 g cukru pudru
1 białko

SKŁADNIKI NA POLEWĘ:

100 g czekolady
gorzkiej

Ciasto wyrobić, schłodzić 30 minut w lodówce.
Wykrawać foremką ciastka i piec ok. 15 minut
w 170 stopniach.

Formować kulki i przykleić do kruchego ciastka
lukrem lub czekoladą.

Polewa na górę: roztopić czekoladę i udekorować
ciastka.



„Krajanka piernikowa z marcepanem i powidłami” JADWIGA KRUSZY

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 3 i ½ szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 przyprawa do piernika
- ½ szklanki miodu
- 1 szklanka cukru
- ½ kostki masła
- 1 jajko

Mąkę przesiać z proszkiem i sodą. Miód, cukier i masło rozgrzać dosyć mocno (nie zagotować), dodać przyprawę piernikową, wymieszać. Dodać stopniowo mąkę ciągle mieszając aż ciasto zacznie odchodzić od ścian garnka. Zdjąć z palnika, lekko przestudzić dodając jajka, wymieszać i lekko ciepłe ciasto podzielić na dwie części. Każdą rozwałkować na 33 x 20 cm.

Warstwy ciasta: ciasto, powidła, marcepan, ciasto. Temperatura pieca: 180 stopni. Piec przez 25-30 minut. Jeszcze ciepłe polukrować.

Wyróżnienie
w
XI Konkursie

„Cieszynianki” ANNA BRODA

SKŁADNIKI:

250 g mąki pszennej
2 żółtka
2 łyżki smalcu
120 g masła
100 g cukru pudru
0,5 łyżeczki przyprawy
korzennej
szczypta soli

SKŁADNIKI NA MASĘ:

$\frac{1}{4}$ kostki masła
 $\frac{1}{4}$ kostki margaryny
 $\frac{1}{4}$ szklanki wody
10 dag cukru pudru
10 dag mleka w proszku

Z podanych składników wyrobić ciasto, rozwałkować cienko, wykrawać foremką kwiatki, połowę wykroić dziurką. Na dziurkowane workiem cukierowym nakładać lukier (żółtko utarte z 10 dag cukru pudru). Piec 10 minut - 170 stopni.

Masa:

Składniki na masę rozpuścić, zagotować, do gotącego dodać 10 dag mleka w proszku, miksować do uzyskania gęstej masy. Upieczone ciasteczka smarować masą, górę kwiatka udekorować lukrem z białka z dodatkiem barwnika spożywczego.

Wyróżnienie
w
XI Konkursie

14

CIESZYNIANKI



„Ule z pszczółką” JUSTYNA TOMICA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

80 dag zmielonych
biszkoptów
20 dag masła
ok. 100 ml rumu

SKŁADNIKI NA NADZIENIE ADWOKATOWE:

puszka mleka
skondensowanego
100 ml spirytusu

Ciasto zarobić, w razie gdy jest za suche dodać więcej rumu.

Nadzienie:

Żółtka utrzeć, dodać mleko skondensowane i 100 ml spirytusu.

Ule formować w specjalnej foremce zostawiając wgłębienie na nadzienie. Ule nadziać adwokatem i zatkać okrągłym opłatkiem. Dekorować według własnego pomysłu.

Wyróżnienie
w
XI Konkursie

„Orzechowo-czekoladowe kosteczki” EDYTA PANCER

SKŁADNIKI:

250 g masła miękkiego
150 g mąki
200 g cukru
1 łyżeczka cukru waniliowego
4 jajka
1 szczypta soli
1 łyżeczka do pieczenia
150 g orzechów włoskich zmielonych
200 g czekolady gorzkiej (zmielonej)

Wyrobić wszystkie składniki mikserem. Piec 20 minut w temperaturze 180 stopni. Po wystygnięciu zrobić polewę z czekolady i ozdobić połówkami orzecha.

Wyróżnienie
w
XI Konkursie

20

ORZECOWO-
CZEKOLADOWE
KOSTECZKI

„Ciasteczka orzechowe z żółtą polewą” KATARZYNA BIENIEK

SKŁADNIKI:

200 g cukru pudru
250 g margaryny
200 g orzechów mielonych
180 g mąki krupczatki
5 białek

SKŁADNIKI NA POLEWĘ:

300 g cukru pudru
5 żółtek
cukier waniliowy
sok z cytryny

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, dodać orzechy i mąkę oraz wymieszać. Na koniec dodać pianę z białek. Wymieszać i piec w temperaturze 180 stopni do zarumienienia. Ostudzić i przygotować polewę.

Polewa:

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Pod koniec dodać sok z cytryny. Masą posmarować ciasto i zostawić, aż masa wyschnie. Kroić w małe kwadraciki.

21

OR

Wyróżnienie
w
XI Konkursie

„Cieszyńskie pierniczki” BOŻENA HARWOT-PODŻORSKA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

50 dag mąki
12 dag masła
20 dag miodu
4 żółtka, 2 białka
0,75 szkl. cukru
3 łyżki kakao
0,5 szkl. gęstej śmietany 18%
półtorej łyżeczki sody oczyszczonej
przyprawa do piernika

Miód zagotować z przyprawami, odstawić, dodać masło, wymieszać i ostudzić. W śmietanie rozpuścić sodę. Białka ubić, dodać cukier, żółtka i zmiksować. Do masy dodać mąkę wymieszaną z kakao, wymieszać, dodać miód i śmietanę z sodą. Wymieszać. Odstawić do lodówki na 24 godz. Rozwałkować i wykrawać serduszka, na środek dać marmoladę i przykryć drugim serduszkciem. Upieczone polać czekoladą.



CIESZYŃSKIE
PIERNICZKI

„Kokoski” KORNELIA ANNA JANIK

SKŁADNIKI:

- ¼ l wody
- 12 dag masła
- 15 dag mąki
- szczypta soli
- 20 dag mleka w proszku
- 1 kg cukru pudru

Ciasto zagotować jak na ciasto ptysiowe. Dodać mleko w proszku, 1 kg cukru pudru, aromat migdłowy lub kokosowy. Wymieszać, formować małe wałeczki, obtoczyć w lukrze (biały, żółty, czerwony) w cukrze kryształ, pokroić. Smacznego!



„Ciasteczka orzechowe” HALINA KRAWCZYK

SKŁADNIKI:

12 dag masła
20 dag cukru pudru
16 dag orzechów mielonych

Miękkie masło utrzeć mikserem razem z cukrem pudrem. Do masy stopniowo dodawać mielone orzechy. Po wymieszaniu z masy formować niewielkie kuleczki. Kłaść je na blaszce do pieczenia. Do środka każdej kuleczki włożyć kawałek orzecha. Piec na ok. 160 stopni do wyrośnięcia i lekkiego zrumienienia. Smacznego!

8



„CIASTECZKA
ORZECHOWE”

„Orzeszki kokosowe
- puste w środku,
pełne smaku!”
MARZENA GÓRSKA

SKŁADNIKI:

30 dag cukru pudru
20 dag wiórek kokosowych
25 dag masła

15 dag mąki (np. wrocławskiej)
ewentualnie gorzka czekolada 70%

Wszystkie składniki połączyć. Nałożyć do foremek „na orzeszki” ok. $\frac{3}{4}$ foremki. Piec w temperaturze 150 stopni ok. 15 minut na jasnożółty kolor. Po ostudzeniu udekorować np. cienkimi strużkami czekolady.

4

ORZESZKI KOKOSOWE-
PUSTE W ŚRODKU, PEŁNE
SMAKU!

„Orzech ziemny”

LILIANA MACHEJ

SKŁADNIKI NA CIASTO NA ORZESZKI:

25 dag mąki
12 dag cukru pudru
12 dag margaryny
2 łyżki kakao
trochę wódki do zagniecia
ciasta

SKŁADNIKI NA MASĘ:

10 dag masła
10 dag cukru pudru
200 g kajmaku o smaku krówkowym
10 dag mleka w proszku
80 g orzeszków ziemnych o smaku
karmelu (zmielić)
trochę spirytusu (według uznania)

SKŁADNIKI NA POLEWĘ:

10 dag margaryny
3 łyżki kakao
3 łyżki cukru pudru
3 łyżki mleka

Ciasto zagnieść, wykleić foremki i upiec.

Masa:

Masło utrzeć z cukrem, powoli dodawać kajmak, mleko w proszku i orzechy ziemne zmielone. Gotową masę włożyć do lodówki na pół godziny, następnie wypełniamy orzeszki masą i dekorujemy zanzając w polewie i w orzeszkach.

Składniki na polewę rozpuścić i ostudzić.



„Grzybki” SYLWIA CIEŚLAR

SKŁADNIKI NA CIASTO:

0,5 kg mąki pszennej
250 g masła
250 ml kwaśnej śmietany
1 białko

SKŁADNIKI NA KREM:

0,5 l mleka
10 dag cukru
1 kopia duża łyżka
mąki ziemniaczanej
1 kopia duża łyżka
mąki pszennej
1 cukier waniliowy
1 kostka masła
alkohol

Całość zagnieść i włożyć na 2 godziny do lodówki.

Krem:

Z pół litra mleka odlej pół szklanki, resztę mleka zagotuj. W odlanym mleku wymieszaj mąkę i cukier, wlej do gotującego się mleka. Jeszcze gorący krem połącz z masłem.

Potrzebujemy 3 rodzaje – części grzybka. Kapelusz, spód i nóżkę. Kapelusz: okrągłe kawałki nałóż na zewnętrzną część foremki do babeczek. Spód: wykrój szklanką i wytnij w niej otwór na nóżkę. Nóżki: roluj tak by jeden koniec był ostrzejszy i węższy. Piec do złotego koloru. Gdy ostygną oblewamy kapelusz czekoladą. Gdy wyschną, wypełniamy kapelusze masą, zamykamy spodem i wkładamy nóżkę.

34

GRZYBK

„Pierniczki Babci Zosi” KAMILA ROKOWSKA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

50 dag mąki
20 dag miodu
20 dag masła
20 dag cukru pudru
2 żółtka
2 łyżeczki sody (płaskie)
1,5 łyżki przyprawy do piernika
1 łyżeczka cynamonu
0,5 łyżeczki ekstraktu z wanilii
0,5 łyżeczki kakao
skórka z 1 cytryny (starta)
skórka z 1 pomarańczy (starta)
powidła do sklejania

Miód podgrzać. Do miski wsypać wszystkie sypkie produkty, dodać żółtka, masło, skórki i miód. Wszystko zagnieść. Schłodzić w lodówce. Wałkować cienko, wykrawać dowolne kształty. Piec w temperaturze 180 stopni przez 10-12 minut. Po wystudzeniu zlepić powidłami. Ozdobić lukrem.



1. miejsce
w
XII Konkursie

PIERNICZKI
BABCI ZOSI

„Marcepanki” SYLWIA CIEŚLAR

SKŁADNIKI:

25 dag masła
15 dag cukru pudru
40 dag mąki
3 żółtka ugotowane
1 łyżka kakao

SKŁADNIKI NA MARCEPAN:

30 dag cukru pudru
10 dag mleka w proszku
10 dag masła
1 olejek migdałowy

Składniki na ciasto zagnieść. Po upieczeniu smarować marmoladą. Układać ciasto-marcepan-ciasto.

2. miejsce
w
XII Konkursie

23

MARCEPANKI

„Krucze gwiazdeczki cynamonowo-orzechowe” ANNA ZORYCHTA

SKŁADNIKI:

100 g tartych orzechów laskowych
250 g mąki
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka cynamonu
100 g drobnego cukru
150 g masła
2 żółtka
dowolna polewa
świąteczne ozdoby do dekoracji

Orzechy mieszamy z mąką, proszkiem do pieczenia, cukrem i cynamonem. Dodajemy posiekane masło i żółtka. Zagniatamy ciasto (jeśli jest zbyt gęste dodajemy łyżkę zimnej wody). Formujemy kulę i chłodzimy w lodówce ok. 40 minut. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto wałkujemy na ok. 4 mm i wycinamy gwiazdki. Pieczemy przez 15 minut w temperaturze 170 stopni. Wystudzone ciasteczka pokrywamy dowolną polewą/lukrem. Posypujemy ozdobami świątecznymi.

3. miejsce
w
XII Konkursie

KRUCHE GWIAZDECZKI
CYNAMONOWO-ORZECHOWE

„Cieszyńska koniczynka” MARIA WNĘTRZAK

SKŁADNIKI:

12 dag orzechów mielonych
30 dag mąki
12 dag cukru pudru
20 dag masła
2 żółtka
cukier waniliowy

4. miejsce
w
XII Konkursie

Zarobić ciasto, zrobić trzy kuleczki, połączyć je ze sobą i udekorować. Piec w temperaturze 160 stopni.

10

CIESZYŃSKA
KONICZYNKA

„Bombka” LILIANA MACHEJ

SKŁADNIKI NA ROLADKI:

- 25 dag suszonej śliwki
- 10 dag suszonych owoców (np. daktyle, papaja)
- 5 dag rodzynek
- 10 dag zmielonych biszkoptów
- 4 dag masła

Suszone owoce i rodzyнки pokroić drobno i zalać spirytusem oraz dodać rum (całą dobę).

Wszystko razem mieszamy, formujemy kule, które oblewamy rozpuszczoną białą czekoladą i dekorujemy.

Wyróżnienie
w
XII Konkursie

5
„BOMBKA”



„Kuleczki cytrynowe z rodzynką” HALINA KRAWCZYK

SKŁADNIKI:

25 dag kokosu

8 ugotowanych żółtek

30 dag cukru pudru

5 dag masła

starta skórka z cytryny

odrobinę olejku cytrynowego (wg uznania)

Kokos zmielić, żółtka zetrzeć na tarce. Wszystko połączyć. Wyrobić masę. Jeśli będzie za suche dodać 1 białko. Formować kulki, do środka wbijając rodzynkę.

Wyróżnienie
w
XII Konkursie

8 KULECZKI
CYTRYNOWE Z
RODZYNKA

„Rogabiki świąteczne – reniferki” MARIA ZAJĄC

SKŁADNIKI:

30 dag mąki
20 dag masła
4 dag cukru pudru
5 dag orzechów
1 żółtko

Ciasto zagnieść z podanych składników, piec na złoty kolor. Po wyjęciu z piekarnika udekorować.

Wyróżnienie
w
XII Konkursie

ROGABIKI ŚWIĄTECZNE
- RENIFERKI



„Rogaliki” DOROTA KULA

SKŁADNIKI:

40 dag mąki
8 dag orzechów
mielonych
8 dag cukru pudru
25 dag masła

SKŁADNIKI NA MASĘ:

14 dag cukru
2 jajka
15 dag masła
kawa

Składniki na ciasto zarobić i schłodzić. Piec rogaliki.

Masa:

Cukier z jajkami ubić nad parą. Dodać do utartego masła. Do gotowej masy dać łyżkę kawy rozpuszczonej w 2 łyżkach wody.

12



„Ciastka masłowe” MARTA MARKO

SKŁADNIKI:

280 g masła
70 g cukru pudru
2 żółtka
300 g mąki wrocławskiej
marmolada
powidła śliwkowe

Wszystkie składniki zagnieść i wyszprycować. Piec ok. 10 minut w 180 stopniach. Składać z marmoladą wymieszaną z powidłami śliwkowymi.

Wyróżnienie
w
XII Konkursie



„Zlepianki” BEATA MACURA

SKŁADNIKI:

300 g krupczatki
100 g cukru pudru
200 g masła
3 żółtka

Wałkować ciasto, wykrawać i przekładać konfiturą. Smacznego!

Wyróżnienie
w
XII Konkursie

22

ZLEPIANKI

„Ciasteczka rumowe” AGNIESZKA KRET

SKŁADNIKI NA CIASTO:

36 dag ciasteczek kruchych
(zmielonych)
25 dag masła
3 łyżki rumu
1 cukier waniliowy
2 łyżki kakao
2 żółtka

SKŁADNIKI NA NADZIECIE:

8 dag margaryny
8 dag cukru pudru
łyżka kakao
2 łyżki mleka
1 łyżka budyniu

Ciasto wyrobić i wyłożyć na blaszkę. Polewę zagotować i polać ciasto. Smacznego!



21

CIASTECZKA RUMOWE

„Roladki z marmoladą” RENATA WÓJCIK

SKŁADNIKI NA ROLADKI:

30 dag mąki
20 dag masła
10 dag cukru pudru
2 żółtka
1 małe opakowanie marmolady
twardej
10 dag orzechów włoskich
skórka z jednej pomarańczy

SKŁADNIKI NA LUKIER:

20 dag cukru pudru
pół cytryny

Zagnieść ciasto kruche, schłodzić, rozwałkować niewielkie prostokąty, smarować marmoladą, posypać posiekanymi orzechami, ewentualnie usmażoną skórką pomarańczową, zwijać, piec w temperaturze 190 stopni ok. 15 minut. Na gorąco kroić ukośne plastry, od razu lukrować i posypać orzechami lub skórką.

1

ROLADKI
Z MARMOLADĄ

„Rogaliki waniliowe” LAURA SZCZYPKA

SKŁADNIKI:

150 g mąki
75 g masła
25 g cukru pudru
1 ugotowane żółtko

Składniki łączymy w jednolitą zwątlą masę, formujemy rogaliki, pieczemy na lekko złoty kolor w piekarniku. Ciepłe obtaczamy w cukrze pudrze wymieszanym z cukrem waniliowym.

3

ROGALIKI
WANILIOWE



„Śniegowe kule” WIKTORIA KAWULOK

SKŁADNIKI:

150 g masła

170 g mąki

80 g orzechów włoskich

5 g cukru waniliowego

60 g cukru

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

cukier puder do dekoracji

Maśło ucieramy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Orzechy siekamy na drobne kawałki i dodajemy wraz z mąką i proszkiem do pieczenia do masy. Zagniatamy ciasto. Formujemy kulki. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 170 stopni około 12 minut. Ciepłe ciasteczko obtaczamy w cukrze pudrze.

2

ŚNIEGOWE KULE

„Orzeszki Jadzi” JADWIGA MAREK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

40 dag mąki pszennej
8 dag mielonych orzechów
włoskich
5 dag cukru pudru
25 dag masła
1 jajko
½ łyżeczki sody
1 łyżeczka octu

SKŁADNIKI NA NADZIENIE:

½ szklanki cukru pudru
20 dag masła
150 ml mleka
15 dag orzechów włoskich

Składniki na ciasto wyrobić i piec na patelce formkowej.

Nadzienie:

Zagotowanym mlekiem zalać orzechy włoskie i ostudzić. Następnie połączyć z masłem i cukrem pudrem. Napętnić orzeszki i ozdobić.



ORZESZKI
JADZI

„Ciastko z niespodzianką” IZABELA KALITA

SKŁADNIKI:

25 dag masła
25 dag mąki ziemniaczanej
20 dag mąki
10 dag cukru pudru
ok. 30 dag orzechów laskowych
(orzechy obrać z brązowej skórki)

Zagnieść ciasto, do środka dać orzech laskowy, zrobić kulki, upiec. Po upieczeniu udekorować.

15

CIASTKO
Z NIESPODZIANKĄ

„Śpiące biedronki” BERNADETA GAWLAS

SKŁADNIKI NA ROLADKI:

30 dag mąki
5 dag margaryny
15 dag masła
10 dag cukru pudru
3 żółtka

Zagnieść ciasto, podzielić na $\frac{3}{4}$ i $\frac{1}{4}$. Do $\frac{3}{4}$ ciasta dodać zielonej farbki, a do $\frac{1}{4}$ czerwonej – połączyć. Z zielonego ciasta piec kwiatuszki, a z czerwonego biedroneczki. Malutkie foremki zimne łączyć dwa kwiatki – smarować dżemem, a biedronki filcować masą z galaretki i masła. Nakładać biedronki na kwiatki na górę. Dekorować według uznania pisakami i cukierkami do dekoracji.



ŚPIĄCE
BIEDRONKI

„Koniczynka szczęścia” BEATA KAJSTURA

SKŁADNIKI:

12 dag cukru pudru

1 jajko

1 łyżka mąki krupczatki

1 łyżka bułki tartej

15 dag zmielonych orzechów włoskich

Cukier puder i jajko utrzeć. Następnie dodać mąkę, bułkę tartą i orzechy. Wszystko razem dokładnie wymieszać. Gdy masa będzie już jednolita wtedy możemy zacząć lepić małe, tej samej wielkości kulki (po 3 sztuki) przypominające koniczynkę. Do środka tak utworzonego ciastka wkładamy np. żurawinę, rodzynkę, by zlepiły koniczynkę w całość. Gotowe wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika góra/dół. Z porcji otrzymamy około 50-55 sztuk koniczynek.

17

„KONICZYNKA
SZCZĘŚCIA”

„Roladka kokosowa”

MARIA PYTEL

SKŁADNIKI NA CIASTO:

25 dag herbatników
kakaowych (np. Bonitki)
15 dag cukru pudru
1 łyżka masła
½ szklanki silnej prawdziwej
kawy (gotowanej)
4 łyżki rumu

SKŁADNIKI NA MASĘ KOKOSOWĄ:

10 dag masła
10 dag cukru pudru
10 dag kokosu
spirytus do smaku

Herbatniki zmielić. Następnie dodać cukier puder, masło, zimną kawę oraz rum. Zarobić ciasto i włożyć do lodówki na około pół godziny.

Masa: masło i cukier puder utrzeć. Następnie dodać kokos i spirytus. Jak masa będzie za gęsta dodać więcej alkoholu.

Ciasto dzielimy na kilka części. Każdą z nich przygotowujemy w następujący sposób: ciasto rozwałkowujemy na cienko, na folii aluminiowej, następnie smarujemy masą kokosową i zwijamy w rulonik. Po wykonaniu wszystkich części wkładamy je do lodówki do wychłodzenia. Przed podaniem roladkę kroimy w kromeczki dowolnej wielkości.



„Cieszyńska rotunda - na orzeszku” ANETA HADUCH

SKŁADNIKI NA CIASTO:

40 dag mąki
8 dag mielonych orzechów
8 dag cukru pudru
25 dag masła
1 jajko

SKŁADNIKI NA MASĘ:

2 jajka
25 dag cukru pudru
25 dag masła
roztopionego
50 ml spirytusu
10 dag mielonych
orzechów

Z podanych składników na ciasto zagnieść ciasto, odstawić w zimne miejsce na godzinę. Napełnić foremki w kształcie orzeszków i piec. Po wystudzeniu napełnić masą.

Masa:

Jaja zmiksować z cukrem na puszystą masę, dodać roztopione masło, spirytus, orzechy, schłodzić i sklejać orzeszki masą. Polukrować.

20

CIESZYŃSKA ROTUNDA
- NA ORZESZKU

„Orzeszek Babci Marysi” KINGA BOŻEK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

30 dag mąki
20 dag masła
10 dag cukru pudru
1 żółtko
1 łyżka kakao

SKŁADNIKI NA MASĘ:

20 dag mielonych orzechów
15 dag cukru pudru
1 masło
rum wedle uznania

Ciasto zarabiamy i wyklejamy foremki, piec w 180 stopniach ok. 10 minut.

Masa:

Ucieramy masło z cukrem pudrem i dodajemy orzechy i rum.





„Krochmalki z niespodzianką od Babci Hebenki” DANUTA KODUR

SKŁADNIKI:

25 dag masła
10 dag cukru pudru
25 dag mąki ziemniaczanej
20 dag mąki tortowej
orzechy laskowe prażone w całości
do smaku ciasta aromat waniliowy lub rumowy
czekolada gorzka ok. 70% kakao

Do utartego masła z cukrem pudrem dodać mąki i aromat. Obtoczyć orzech niewielką ilością ciasta, formując kulkę. Piec w temperaturze 165 stopni ok. 20 minut (ciasteczka powinny być jasne). Po studzeniu ciasteczek robimy czapeczkę z roztopionej w kąpeli wodnej czekolady i obsypać mielonymi orzechami.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Cieszyńska Kraina”
ul. Mickiewicza 9
43-430 Skoczów
tel./fax: 33 487 49 42
e-mail: biuro@cieszynskakraina.pl
www.cieszynskakraina.pl

Zdjęcia: Leszek Tyrna, Rafał Raszka
Oprawa graficzna: Ewa Głogowska

ISBN: 978-83-67430-22-7

Wydawnictwo:



PRINTAR Sp. z o.o.
ul. Aktorów 1/137, 31-356 Kraków
e-mail: biuro@printar.pl, www.printar.pl

Skoczów 2024

