

**A  
Fekete Borpince  
'Borral készült húsvéti sütemények'  
versenyén részt vett alkotások  
receptjei**



**2014. március 29.**

# "Dampfkleeß" Sváb boros gőzgombóc

Váczai Enikő

## Koncepció:

Sváb lévén a Dampfkleeß nálunk a bablevés elmaradhatatlan kísérője, innen tudom, hogy passzol a füstölt húshoz. Borral készítve pedig igazi felnőttés különlegesség a húsvéti vacsorához.

## Hozzávalók:

600 g liszt  
350 ml langyos víz  
100 g zsír  
1 élesztő  
500 ml folyadék (bor) a kigőzöléshez

## Elkészítés:

A hozzávalókból a szokott módon tésztát dagasztunk. Ha megkelt, 8 részre osztjuk. Mindegyiket kinyújtjuk, zsírral megkenjük, sózzuk, feltekerjük, és csomót kötünk belőle. Egy magas falú serpenyőben egymás mellé helyezzük a gombócokat, a folyadékkal felöntjük, és mérsékelt lángon megsütjük.

## Felhasznált bor:

Fekete Borpince Olaszrizling 2012

# Édes húsvéti reggeli

Váczai Enikő

Kedvenc alkotásaim a péksütemények. A lehetőségek tárháza végtelen, rövid idő alatt megvan. A marcipánt édes borral pedig imádom!

Hozzávalók:

500 g liszt  
100 g cukor  
250 ml tej  
100 g vaj  
1 élesztő  
100 g mandulaliszt  
2 tojás sárgája  
marcipán  
édes fehérbor  
a tetejére a tojásfehérje

A hozzávalókból a szokott módon tésztát dagasztunk. Kelni hagyjuk. A töltelék: a borból és a marcipánból krémet keverek, a tésztát kinyújtva rákenem, feltekerem, és tetszőleges formájúra vágom. Kicsit hagyom még a tepsiben kelni, majd tojással megkenem, 180 fokon kisütöm.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Tramini cuvée (késői szüretelésű) 2012

# Nagyszombati vacsora

Juhász Karina  
karinakonyhaja.blogspot.hu

## Koncepció:

Ahogy a neve is mutatja a húsvét esti vacsora adta a kalács ötletét. A rozmaring a húsvét és a tavasz jellegzetes fűszere, ehhez fehér kadarka illik. A kalács töltelékét pedig már teljes egészében a húsvéti ünnep jellegzetes étele adja.

## Hozzávalók:

700 g Bl 80 Szigetszentmiklósi kenyérliszt  
250 ml fehérbor  
100 ml teljes házitej  
2 tk só  
csipet aszkorbinsav  
50 g házivaj  
1 tk cukor  
3 tk friss rozmaringlevél  
30 g élesztő  
3 db házitojás  
300 g házi főtt sonka

## Elkészítés:

A hozzávalókból kelt tésztát készítek, majd bele töltöm a főtt tojásokat és a főtt sonkát. Megsütöm.

Felhasznált bor:  
Fekete Borpince Fehér kadarka 2011

# Locsolók kalácsa

Juhász Karina  
karinakonyhaja.blogspot.hu

## Koncepció:

A gyümölcsökkel kezdődött. Mit is használhatnék, ami édes, tavaszi, húsvéti? Friss gyümölcsök még nincsenek, maradtak az aszaltak. Ha aszalt gyümölcs, először a szilva /ezt nem tudom kihagyni/, ugrik be, a tavaszt idézve jön a cseresznye és a meggy. Goji újabban nálam mindenbe kerül. A tészta az első gondolattól a megvalósításig több lépcsőn ment keresztül. Végül az olasz panettone tésztája maradt az alap, mert kovászolt, lassan készül, ennek eredményeként tartalmas, ízletes, sokáig eláll.

## Hozzávalók:

800 g BL 80 Szigetszentmiklósi kenyérliszt  
150 g muscavado  
300 g házi vaj  
4 házi tojás  
2 házi tojás sárgája  
20 g élesztő  
130 ml író  
1 kk só  
1 rúd vanília  
200 g aszalt meggy, aszalt cseresznye, aszalt szilva, aszalt goji vegyesen  
100 g J.D. Gross 60% kakaótartalmú étcsokoládé  
1,5 dl vörösbor  
2 ek. méz

## Elkészítés:

80 g lisztet 80 ml íróval elkeverek, hagyom kelni 12-14 órát. A kovászkezdeményhez adok 50 ml írót, 2 tojást, 50 g cukrot, 100 g vaját, élesztőt és 200 g lisztet. Összegyúrom, majd hagyom kelni 2 órát. A maradék hozzávalókkal is kidagasztom a tésztát, kelesztetem 2 és fél órát. Az aszalt gyümölcsöket beforralom a borral. Mikor már majdnem serceg az alja, hozzáadom a mézet, kicsit még forralom. A tésztát kinyújtom, eloszlato rajta a gyümölcsöket és a csokoládét, formázom. 200°C-on kezdem sütni, majd 10-15 perc elteltével 170°C-on sütöm 45-50 percig.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Cabernet franc válogatás 2011

# Csülkös kalács tormás mártogatóssal

Szegedi Gabriella

Hozzávalók:

A tésztához:

80 dkg kelt tészta liszt

20 dkg vaj

2 egész tojás

1 egész élesztő /budafoki/

1/2 l tej

só, pici cukor

Elkészítés:

Előző napi teendők: Vásárolunk 1 jó nagy darab füstölt csülköt (lehetőleg húsosat, nem zsírosat) és áztassuk be egész éjszakára. Másnap kuktában vizezett fehérborban megfőzzük.

A lisztet enyhén sózzuk meg. A tejbe kis cukrot szórunk, meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk. A sós lisztbe beledolgozzuk a vaját és ha eltűnt a vaj, akkor a liszt közepébe beöntjük a felvert tojásokat és a felfuttatott tejes élesztőt. Addig dagasztjuk, míg a tészta meghólyagosodik. Langyos helyen letakarva 1 órát kelesztjük. A csülköt közben kibontjuk (az a legjobb ha hűtőben előtte kihűtjük), minden zsírtól és bőrtől megszabadítjuk, kockára vágjuk. Hogy ne legyen nagyon száraz, belekeverünk 1 doboz /25 dkg/ mascarponét.

A megkelt tésztát 3 egyenlő részre osztjuk és egyenként téglalap alakúra nyújtjuk (kb. 15x60 cm-esre). Minden tészta közepére csülök halmot teszünk végig és mint a beigli feltekerjük. Ha kész, a három rudat egymás mellé téve befonjuk. Sütőlemezre helyezük és egész tojással megkenve 220 - 250 fokon megsütjük. A töltelékét lehet variálni 1 kis lilahagymával, amit kockára vágunk és kis borsot adunk hozzá.

A tormás mártogatót vagy igazi reszelt tormából vagy erős, ecetes tormából készítjük. Egy tálba kikeverünk tormát majonézt, tejfölt, sót, borsot és visszahozhatjuk a fehérbort is pár cseppel. Nem szabad túl hígra, se nem túl sűrűre keverni.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Olaszrizling 2012

# Pöttyös kuglóf aszalt szilvával és vaníliafagyival

Szegedi Gabriella

Hozzávalók:

A tésztához:

30 dkg vaj  
15-15 dkg fehér és barna cukor  
25 dkg liszt  
6 egész tojás  
5-8 dkg mandula liszt  
1 púpos teáskanál sütőpor  
2 evőkanál kakaópor

A töltelékhez:

35 dkg aszalt szilva  
citromhéj  
őrölt fahéj  
vörösbor

Elkészítés:

Előző napi teendők: 15 dkg aszalt szilvát apróra vágjuk és beáztatjuk vörösborba egészen a felhasználásig. 20 dkg aszalt szilvát megfőzünk tiszta vörösborban ízesítjük citromhéjjal és csipetnyi őrölt fahéjjal, még langyosan botmixerrel összetörjük (nem kell pépesre).

A vajat habosra keverjük a cukorral egyenként hozzákeverjük az egész tojásokat, a lisztben elkeverjük a sütőport és apránként a vajas tojásos cukorhoz adagoljuk. Ha a liszt benne van adagolhatjuk a mandulalisztet is. A kész tészta 1/3-át bekakaózzuk és vajazott, morzsázott kuglófformába kanalazgatjuk felváltva, közben az áztatott, kinyomkodott szilvákat a tésztába pötyögtetjük. 180 fokos sütőben kb. 40-50 percig sütjük, tűpróbával ellenőrizzük.

Felhasznált bor:  
Fekete Borpince Patikárius cuvée 2008

# Hagymalekváros kuglóf

Bechtel Helga  
hekvanc.blogspot.hu

## Koncepció:

A gyönyörű régi bádóg kuglófformában a hagyományokkal szakítva egy sós kalács sült. Az édes hagymalekvár és a sós, ropogós kenyérkocka a húsvéti sonka méltó kísérőjévé teszi a kalácsot.

## Hozzávalók:

30 dkg finomliszt  
20 dkg teljes kiőrlésű liszt  
2 csapott teáskanál só  
2 dkg élesztő  
1 teáskanál nádcukor  
2 teáskanál szőlőmag-mikroőrlemény  
1,5 dl tej  
1 dl siller bor  
1 tojás  
6 dkg vaj  
5 dkg pirított kenyérkocka (apróra vágott kockák)  
1 kis üveg házi hagymalekvár

## Elkészítés:

Keverjük össze a két lisztet és a sót. Az élesztőt a cukorral futtassuk fel a langyos tejben. Öntsük a liszt közepébe a felfutott élesztőt, a bort, a puha vajat és a tojást. Dagasszuk be a tésztát. Tegyük félre kelni kb. 1 órára.

A tésztát nyújtsuk 30x40 cm nagyságú téglalappá, a téglalap egyik felét kenjük meg hagymalekvárral, a másik felét szórjuk meg kenyérkockákkal, majd a lekváros végétől indulva tekerjük fel. Helyezzük az alaposan kivajazott és belisztezett kuglóf formába. Kelesszük további háromnegyed órán át, amíg a tészta magassága eléri a forma peremét, majd dugjuk 200 fokra előmelegített sütőbe. 10 perc elteltével mérsékeljük a hőmérsékletet 180 fokra, és kb. további 30 perc alatt süssük készre a kalácsot.

## Felhasznált bor:

Fekete Borpince Siller cuvée 2012



# Pavlova reggelije

## Málnás-habcsókos fonott kalács

Bechtel Helga  
hekvanc.blogspot.hu

### Koncepció:

A húsvéti asztalra szánt csodás kalács, amit a Pavlova torta ihletett. A koncepció ugyanaz volt, mint a másik kalácsnál: legyen benne valami lágy és valami ropogós. A fonott kalácsot méz édesíti, de ennek karakterét visszafogja a joghurt, így a kalács nem lesz nehéz.

### Hozzávalók:

30 dkg finomliszt  
10 dkg teljes kiőrlésű liszt  
10 dkg kukoricaliszt  
1 csipet só  
1 dl tej  
2 dkg élesztő  
1 dl fehérbor  
1 kis doboz natúr joghurt  
5 dkg vaj  
10 dkg méz  
2 tojás sárgája  
20 dkg málna  
3 tojás fehérje  
15 dkg barna cukor  
+ 1 tojás sárgája a kenéshez

### Elkészítés:

Keverjük össze a háromféle lisztet a sóval. Az élesztőt oldjuk fel a langyos tejben (nem kell megvárni, amíg felfut.) Öntsük a liszt közepére az élesztős tejet, a bort a joghurtot, a kissé felvert tojást, és a mézet. Dagasszuk be a tésztát, majd letakarva hagyjuk kelni kb. egy órát. Kapcsoljuk be a sütőt, állítsuk 150 fokra. A tojásfehérjét verjük kemény habbá, majd állandó keverés mellett fokozatosan adagoljuk hozzá a cukrot. Amikor a cukor feloldódott a habban, kiskanállal adagoljuk sütőpapírral kibélelt tepsire, és süssük meg a habcsókokat.

A megkelt tésztát gyúrjuk át, és készítsünk belőle négy cipót, majd mindegyiket nyújtsuk kb. 30x10 cm-es téglalappá. Két tésztacsík közepére hosszában halmozzuk fel a kihűlt habcsókokat, a másik kettőre a málnát, majd formázzuk őket hengerré. A négy rudat fonjuk össze, majd helyezük sütőpapírral bélelt tepsibe. Hagyjuk kelni további háromnegyed órát. Sütés előtt kenjük meg a tetejét tojássárgájával, majd 200 fokos sütőben 40 perc alatt süssük készre.

### Felhasznált bor:

Fekete Borpince Tramini cuvée (késői szüretelésű) 2012