

Receptet : János

Mákos guba vaníliásodóval

Hozzávalók

- 4 db nagyobb kifli
- 5 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor
- 3 db tojássárgája
- 15 dkg darált mák
- 8 dkg cukor
- 5 dkg porcukor

Vaníliásodó hozzávalói

- 2 db tojássárgája
- 3 ek cukor
- 1 csapott ek finomliszt
- 5 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítés

Mákos guba

1. A tejet kezdjük el melegíteni. A tojások sárgáját keverjük el a cukorral és a vaníliás cukorral, adjuk a tejhez. (Ne hagyjuk felfőni.)
2. A mákot keverjük el a porcukorral.
3. Vajazzunk ki egy jénai tálat, és rétegezzük a tál aljára a karikára vágott kifliket. Locsoljuk meg egy adag tejes keverékkel, és szórjunk rá mákot. Folytassuk így, amíg el nem fogynak a hozzávalók.
4. Tegyük előmelegített sütőbe, és süssük 180 fokon 20-25 percig.

Vaníliásodó

1. Keverjük ki a tojások sárgáját a cukorral és a vaníliás cukorral.
2. Ha már elkeveredett és kissé habos, adjunk hozzá kevés lisztet és tejet. (Mindig kevés liszttel kezdjük, hogy ne legyen csomós.)
3. Gőz fölött sűrítsük be, és már tálalhatjuk is a gubához.

M. János 7.a

Gâteau aux graines de pavot avec crème à la vanille

Ingrédients

- 4 croissants plus gros
- 5 dl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 jaunes d'œufs
- 15 dkg de graines de pavot moulues
- 8 dkg de sucre
- 5 dkg de sucre en poudre

Ingrédients vanille

- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 farine fine battue
- 5 dl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Pâte aux graines de pavot

1. Faire chauffer le lait. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé, ajouter au lait. (Ne le laissez pas bouillir.)
2. Mélangez les graines de pavot avec le sucre en poudre.
3. Beurrez un bol de jena et superposez les croissants coupés sur le cerceau au fond du bol. Saupoudrer d'une portion de mélange de lait et saupoudrer de graines de pavot. Continuez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.
4. Placer dans un four préchauffé et cuire au four à 180 degrés pendant 20-25 minutes.

Crème Vanille

1. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé.
2. S'il est déjà mélangé et légèrement mousseux, ajoutez un peu de farine et de lait. (Nous commençons toujours avec un peu de farine pour l'empêcher de grumeler.)
3. Condensez à la vapeur et vous pouvez déjà le servir au cube.

János M. 7.a

Mohnbohnen mit Vanillepudding

Inhaltsstoffe

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| - 4 größere Rollen | - 15 dkg gemahlener Mohn |
| - 5 dl Milch | - 8 dkg Zucker |
| - 1 Päckchen Vanillezucker | - 5 dkg Puderzucker |
| - 3 Eigelb | |

Zutaten für Vanillepudding

- 2 Eigelb
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel feines Mehl
- 5 dl Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung Mohnkuchen :

1. erhitzen Sie zunächst die Milch. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker verrühren, zur Milch geben. (Nicht kochen lassen.)
2. Mohn mit dem Puderzucker mischen
3. Brötchenstücke in gebutterte Backform schichten. Mit der Milchmischung beträufeln und mit Mohn bestreuen. Fahren Sie auf diese Weise fort, bis die Zutaten aufgebraucht sind.
4. in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180°C 20-25 Minuten backen.

Zubereitung Vanillesauce:

1. die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren.
2. sobald gemischt und leicht schaumig, ein wenig Mehl und Milch hinzufügen. (Beginnen Sie immer mit ein wenig Mehl, um Klumpen zu vermeiden).
3. eindicken und zum Mohnkuchen servieren.

M. János 7. Klasse