

# Bilimbo Háza



RECEPTEK ✿ FÉNYKÉPEK ✿ EMLÉKEK

# 2009

# Bilimbo Háza



*Köszönet a kis kuktáknak  
a remek receptekért,  
nézésekért a közös sütések  
képeit, öröm volt veltek  
a konyhában dolgozni.....*

*köszönettel  
a Bilibo csapata*



# Bartha Laci





## Laci pogácsája



### HOZZÁVALÓK:

25 dkg liszt  
25 dkg túró  
25 dkg margarin  
½ sütőpor  
1 kávéskanál só  
1 tojás

### ELKÉSZÍTÉSE:

A lisztet a túrót a margarint a sőt és a sütőport összegyúrni jó alaposan. Kinyújtani, majd formákat kiszaggatni belőle. Tetejét megkenni tojással, utána beszórni reszelt sajttal vagy szezámmaggal vagy tökmaggal.  
A sütőben rózsaszínre sütni. Nagyon finom!

Jó étvágyat!

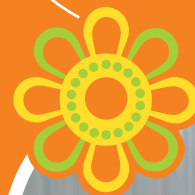
4



Bilimbo konyhája



Bellai Zelma



Bilimbo konyhája



5



## Zelma kefir sötéménye



### HOZZÁVALÓK:

1 kefir a többi  
a kefir dobozon  
kell kimérni  
2 pohár liszt  
1 pohár cukor  
½ pohár olaj  
½ csomag sütőpor  
2 tojás

### ELKÉSZÍTÉSE:

Mindezt összedolgozzuk és egy kicsit /10 perc/  
állni hagyjuk. Lehet bele tenni még vaníliás cuk-  
rot. Vajas lisztes formába kell tenni. A masszába  
lehet dobálni gyümölcsdarabkákat. ½ óra alatt  
kész.

**Jó étvágyat!**

6



**Bilimbo konyhája**



## Détári Szabolcs



**Bilimbo konyhája**



7



## Szabi pogácsája



### HOZZÁVALÓK:

½ kg liszt  
25 dkg ráma kocka  
½ élesztő kocka  
1,5-2 dl langyos tej  
2 tojás sárgája  
1 nagy tejföl fele  
1 kiskanál cukor

### ELKÉSZÍTÉSE:

Az élesztő kocka felét felfuttatni 1,5-2 dl cukros / 1 kiskanál/ langyos tejben. A lisztet, Ráma kockát, 2 tojás sárgáját, 1 nagy tejföl felét és a felfuttatott élesztőt összegyúrni. Éjszakára hűtőbe tenni. Másnap kinyújtani, kiszaggatni, sajttal megszórni, forró sütőben hirtelen megsütni.

Jó étvágyat!



## Bilimbo konyhája



## Flamand Celestine



## Bilimbo konyhája





## Crumble Celestine



### HOZZÁVALÓK:

1,4 kg gyümölcs  
/alma, körte, vörös gyümölcsök, szeder, szilva...stb/  
250 gr vaj  
szobahőmérsékletű vaj/  
ha van inkább sózott  
125 gr cukor  
125 gr liszt  
80 gr összetört  
mandula vagy  
mogyoró /e nélkül is lehet,  
ez esetben 30 gr liszttel és  
30 gr cukorral több kell bele/

### ELKÉSZÍTÉSE:

A gyümölcsöt kis darabokra vágni és betenni a formába. A többi összetevőt összegyúrni, amíg kis csomókká nem áll össze. Ezt a csomós masszát rá kell szórni a gyümölcsre és kb. 30 percig 180 fokon /6-os fokozat/ sütni /előmelegített sütőben/

Hidegen vagy langyosan fogyasztható.

Jó étvágyat!



## Flamand Louise





## Louise csokoládétortája



### HOZZÁVALÓK:

220 gr csokoládé  
170 gr vaj  
170 gr cukor  
90 gr liszt  
5 db tojás

### ELKÉSZÍTÉSE:

Csokoládét és a vajat darabokra felválni és együtt a mikrohullámú sütőben felolvasztani. Habverővel felverni és utána a cukrot, lisztet és a tojást hozzá adni. Még két percre keverni. A sütőt 210 fokra /7-es fokozat/ előmelegíteni, kivajazni a sütőformát és beletenni a keveréket. Max. 8-10 percre sütni, majd rögtön kivenni a sütőből.

Megjegyzés: Louise mama a Nestlé desszert csokoládét használja, de jó Tibi csokiból is.

Jó étvágyat!

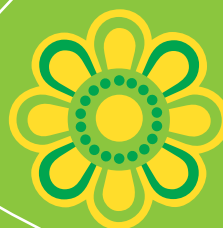
12



## Bilimbo konyhája



## Joshua Flapper



## Bilimbo konyhája



13



## Joshika holland süteménye



### HOZZÁVALÓK:

220 gr liszt  
Kicsi só  
170 gr cukor  
6 teáskanál  
Holland  
fűszerkeverék  
150 gr vaj  
125 gr barna cukor  
4-5 evőkanál tej

### ELKÉSZÍTÉSE:

Cukor és vaj hozzáfűggeszt, vaj feldarabol (man muss die butter wann es in die liszt is, schneiden in kleine stückchen)  
Gyúrás minden mint egy jó tészta, kicit tejjel  
Alkot kicsi gombóc (mint egy dió), cinal a tűzhely vaslemez (előtezesen süteményt papirt)  
Összelapít a gombócok.  
Tűzhely 160°C, 15-25 perc.

Jó étvágyat!

14



Bilimbo konyhája



## Gross Maja



Bilimbo konyhája



15





## Maja gyömbéres narancstortája



### HOZZÁVALÓK:

#### Torta:

4 tojás  
2 pohár cukor  
/joghurtos pohár/  
1 vanília cukor  
1 pohár joghurt  
½ pohár olaj  
2 narancs  
5 cm gyömbér  
2,5 pohár liszt  
2 teáskanál sütőpor  
0,5 teáskanál őrölt fahéj

#### Krém:

3 dl tejszín  
20 dkg narancslekvár

### ELKÉSZÍTÉSE:

Sütőt bekapcsolni 180 fokra, tortaformát kivajazni, belisztezni. A tojást a cukorral, vaníliacukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a joghurtot, olajat, lereszelt narancsok héját, kinyomott levét, a lereszelt gyömbért. Fakanállal összekeverem a lisztet, összesítálom a sütőporral és a fahéjjal. Hozzárakom a tojásos keverékhez, összekeverem, tortaformába rakom, megsütöm 35-40 perc. Krém elkészítése: Habosra vert tejszín összekeverve a narancslekvárral.

Jó étvágyat!

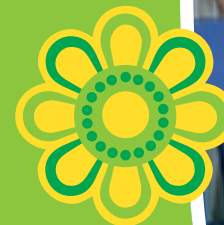




## Máté lekváros aprósütije



Minich Bálint



### HOZZÁVALÓK: ELKÉSZÍTÉSE:

#### Tésztához:

12 ½ dkg puha vaj  
5 dkg porcukor  
1 vaníliarúd  
15 dkg finomliszt  
1 csipet só

#### Töltelékhez:

5 dkg dió  
10 dkg sűrű baracklekvár

Előmelegítjük a sütőt 175 fokra /gázsütőn 4-es fokozat/ és sütőpapírt terítünk egy 30x40 cm-es tepsibe. A tésztához robotgéppel 1-2 perc alatt összehabosítjuk a puha vajat meg a porcukrot, és hozzáadjuk a vaníliarúd kikapargatott belsejét. Ezután a lisztet összekeverjük a sóval, lassú fokozatra kapcsoljuk a robotgépet, és a lisztet belevegyítjük a cukros-vaníliás vajba. A tészta morzsás lesz, tehát a robotgép után még kézzel is össze kell gyúrni, de ez az egész nem tart sokáig. A kész tésztából púpos evőkanálnyi mennyiségeket veszünk a két tenyerünk közé, és mindegyikből 2-3 cm átmérőjű golyót formálunk. Ezeket lerakjuk egymástól 3-3 cm-re a tepsibe, és kiskanállal vagy az ujjunkkal a közepükbe nyomunk egy-egy jó mély horpadást, ahova sütés után a lekvár meg a dió kerül. A még töltetlen tésztákat 12-15 perc alatt megsütjük. Ez alatt a diót száraz serpenyőben mérsékelt tűzön kevergetve 1-2 perc alatt illatosra pirítjuk, majd durvára őröljük. Amikor a sütemények kihűltek, mindegyiknek a közepébe csöppentünk egy-egy kanálka sűrű baracklekvárt, és a lekvár kupacokat gazdagon megszórjuk a finom pirított diómorzsával. Kb. 20 süti lesz belőle

Jó étvágyat!





## Új zélandi édesség



### HOZZÁVALÓK:

5 db alma  
75 gr vaj  
2 evőkanál +  
¼ bögre cukor  
1 bögre zabpehely

### ELKÉSZÍTÉSE:

Tepsi aljára teszem a meghámozott, vékony szeletekre vágott almát. 2 evőkanál cukorral megsózom. Másik tálba a felolvasztott vajat összekevelem a zabpehellyel + ¼ bögre cukorral majd ezt ráöntöm az almára.

Sütőben ½ óráig 190 fokon sütöm.  
Tetejére vanília puding /esetleg vanília fagyí/

Jó étvágyat!

20



Bilimbo konyhája



Pesty Polli



Bilimbo konyhája



21



## Polli csokis tallérja



### HOZZÁVALÓK:

15 dkg liszt  
1 ek cukrozatlan  
kakaópor  
½ teáskanál  
szódabikarbóna  
¼ teáskanál őrölt fahéj  
10 dkg étcsoki  
10 dkg puha vaj  
15 dkg cukor  
1 tojás

### ELKÉSZÍTÉSE:

Előmelegítem a sütőt 200 fokra és egy nagy tepsibe sütőpapírt terítek. A lisztet és a kakaóport szűrőn át tálba szítalom, majd hozzákeverem a szódabikarbónát és a kis fahéjat. Nagy késsel morzsányi darabokra vágom a csokit és azt is hozzászórom az eddigiekhez. Egy másik tálban robotgéppel habosra keverem a puha vajat, a cukorral és a tojással. Most pedig egy fakanállal jól összedolgozom a csokimorzsás lisztkeveréket a tojásos-cukros vajjal. A sűrű masszából Polli © kézzel diónyi golyókat formál, ezeket kb 4 cm átmérőjű és fél cm vastag korongokká lapogatjuk. Tisztes távolságban elhelyezzük egymástól a tepsin és mehet a forró sütőbe. Vigyázat, csak 12 percig sütjük, mert így lesz ropogós, a csokidarabok pedig fincsi lágyak. Ebből a mennyiségből kb. 20 db tallér lesz.

Jó étvágyat!



## Szabó Jázmin





## Jázmin-Labda



### HOZZÁVALÓK:

#### massza:

darált keksz  
finomra darált mandu-  
labél (pucolt)  
tej (amennyit felvesz)

#### krém:

vaj/margarin  
vaníliás cukor  
porcukor  
(kikeverem)

### ELKÉSZÍTÉSE:

Massza + krém kókuszreszelékbe forgatva

A masszából pogácsát formázok a tenyerembe,  
egy kiskanállal teszek a közepére a krémből.  
Majd Labdát formázok belőle. Meghengergetem  
a kókuszban. Hűtve tálalom.

Jó étvágyat!

24



Bilimbo konyhája



## Székely Ajtony



25



Bilimbo konyhája

25



## Ajtika sósperece



### HOZZÁVALÓK:

25 dkg liszt  
12 dkg margarin  
1 tojás sárgája  
1 dl tejföl  
½ dl tej  
mokkáskanaló só  
mogorónyi  
élesztő

### ELKÉSZÍTÉSE:

A vaját a liszttel és a sóval elmorzsoljuk, középebe öntjük a tejben futtatott élesztőt, a tojássárgáját, a tejfölt és alaposan összegyúrjuk.

½ óra állás után kinyújtjuk, és a rudacskákat vágunk le belőle. A tésztából formázhatunk perecet vagy kekszvággóval különböző figurákat szúrhatunk ki.

Felvert tojással megkenve, köménymaggal, szezámmaggal vagy reszelt sajttal megszórva előmelegített sütőben 200 fokon 20 perc alatt kisütjük.

Jó étvágyat!

26



Bilimbo konyhája



Taczmann Bence



Bilimbo konyhája



27



## Bence Elnom sütije



### HOZZÁVALÓK:

25 dkg puha vaj  
15 dkg kristálycukor  
1 zacskó vaníliás cukor  
1 tojássárgája

### csokis keksz

30 kg liszt + 1/2 zacskó  
sütőpor  
1/2 kávéskanál őrölt fahéj  
10 dkg tejszoki  
10 dkg keserűcsoki  
10 dkg fehércsoki

### ELKÉSZÍTÉSE:

A vaját, kristálycukrot, és a vaníliás cukrot robotgéppel habosra keverjük. Majd hozzádolgozzuk a tojássárgáját. A csokikat apróra vágjuk, majd a fahéjjal együtt hozzákeverjük a sütőporral elkevert lisztbe, majd összevegyítjük az alaptészttel, és jól összegyúrnuk. A tésztákat előző nap is elkészíthetjük, és Folpackban a hűtőbe pihentetjük.

MÁSNAP: Csokis: diónyi gombócokat formálunk belőle, és egy kicsit meglapogatjuk. 175 fokos sütőben kb 20 percig sütjük. 1 adagból kb 35 db lesz.

Jó étvágyat!

28



Bilimbo konyhája



## Varga Enikő



Bilimbo konyhája



29



## Enikő krumplispogácsája



### HOZZÁVALÓK:

3 főtt krumpli összetörve  
(kb. tenyérnyiek)  
1 tojás (+1 a bekenéshez)  
1 ek. só  
3 ek. zsír (vagy főzőmargarin, más zsiradék)  
1 cs. sütőpor  
1 cs. porélesztő (vagy 1/2 cs. rendes)  
liszt, amennyit felvesz a tészta, hogy a végén kényelmesen nyújtható legyen (kicsit több, mint a krumpli mennyisége)  
esetleg egész vagy őrölt kömény

### ELKÉSZÍTÉSE:

A egészet összegyúrjuk, pihentetés nélkül kb. 1 centisre kinyújtjuk, kiszaggatjuk viszonylag kicsi formákkal. Tetejét tojással megkenjük, esetleg reszelt sajt vagy köménymag mehet a tetejére, de nem szükséges. 175 °C-on (légkeveréses) kb. 10 perc alatt elkészül. Bő 2 tepsi lesz belőle, lehet, hogy dupla vagy másfeles mennyiséggel érdemes esetleg csinálni.

Jó étvágyat!



## Tartalom



Bartha Laci – Laci pogácsája	4
Bellai Zelma – Zelma kefirés süteménye	6
Détári Szabolcs – Szabi pogácsája	8
Flamand Celestine – Crumble Celestine	10
Flamand Louisa – Louise csokoládétortája	12
Flapper Joshua – Joshika holland süteménye	14
Gross Maja – Maja gyömbéres narancstortája	16
Kopcsányi Máté – Máté lekváros aprósütiye	18
Minich Bálint – Új zélandi édesség	20
Pesty Polli – Polli csokis tallérja	22
Szabó Jázmin – Jázmin-Labda	24
Székely Ajtony – Ajtika sósperece	26
Taczmann Bence – Bence finom sütiye	28
Varga Enikő – Enikő krumplispogácsája	30





# Bilimbo Háza



BÖLCSŐDE \* MINIOVI (20 HÓNAPOS KORTÓL)  
SZÜLETÉSNAP \* SZÜLŐI PROGRAMOK \* NAPKÖZIS TÁBOROK

[WWW.BILIMBO.COM](http://WWW.BILIMBO.COM)