

Korenčkovo pecivo - Mearlaischkhuchn

2 skodelici moke 1 skodelica sladkorja 2 skodelici naribanega korenčka ½ skodelice surovega masla (15 dag) 1 skodelica nasekljanih orehov 4 jajca pol pecilnega praška ½ žličke sode bikarbone cimet, sol

Dobro zmešaj moko, pecilni prašek, sodo bikarbono, sol, cimet in nasekljane orehe. Dodaj nariban korenček. Posebej v posodi penasto vmešaj maslo, sladkor in posamično dodaj jajca. Vse sestavine zmešaj v gladko testo. Peci v pomaščinem pekaču na srednji temperaturi 25 min.

VIR: http://www.gottscheer.eu/moschnitze/kocevarska_kuharica.pdf

Ajdovo pecivo - Hoidntortə

1 skodelica ajdove moke (pribl. 20 dag) 2 žlici bele moke 1 skodelica sladkorja (pribl. 20 dag) 20- 25 dag surovega masla 5 rumenjakov 5 beljakov ½ žlice naribane lupinice limone ½ žličke pecilnega praška ½ žličke soli 4 jedilne žlice marmelade 1 žlica ruma

Beljake stepi v trd sneg in jih dodaj 2 žlici sladkorja. Posebej stepi zmehčano surovo maslo, preostali sladkor, rumenjake in limonino lupinico. Počasi dodajaj moko s pecilnim praškom in na koncu rahlo vmešaj še sneg beljakov. Vlij v pomaščen pekač (tortni model premer 24 cm) in peci na zmerni temperaturi (170 oC) pol ure. Ko je pecivo ohlajeno, ga prereži in namaži z mešanico ruma in marmelade. Povrhu lahko namažeš limonino glazuro. 1/2 skodelice sladkorja v prahu in sok ene limone gladko zmešaj in premaži pecivo.

VIR: http://www.gottscheer.eu/moschnitze/kocevarska_kuharica.pdf

PIRINE SKALCE

Sestavine: 0.5 kg pirine moke, 3/4 pecilnega praška, 19 dag sladkorja, 17 dag masla, 2 jajci, 1 rumenjaki, 2-3 žlice mleka, naribana limonina lupina, narezani orehi

Postopek: Zgnetemo testo. Trgamo majhne koščke testa in ga polagamo na pomaščen pekač. Pečemo na 180 °C. Piškoti so pečeni, ko rahlo porjavijo.

KOČEVSKÉ ZVEZDICE

Potrebujemo 320 g masla, 3 cela jajca, 200 g sladkorja v prahu in 520 g moke. Vse sestavine zmešamo v gladko maso. Z dresirno vrečko ali s testomatom nabrizgamo zvezdice na pekač (nasvet: pekača ne oblagamo s peki papirjem ali predhodno namastimo).

Po želji dodamo rum, limonino lupinico ter 1-2 žlički zdrobljene jedilne sivke, mete ali melise.

Svetlo spečemo (cca 10 min. na 180-200°C). Polovico piškotov namažemo z marelično marmelado in po dva združimo. Porišemo jih s staljeno čokolado.