

Magyar Konyha - Kossuth-kifli

2015 március 15. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Nem piskóta
Auguszt Olga receptjei hónapról hónapra olvashatók a Magyar Konyha magazinban. Auguszt Elek 1870-ben nyitotta meg a család els? cukrászatát a Tabánban, ma már több Auguszt cukrászda m?ködik a f?városban, amelyeket mind családtagok irányítanak. Auguszt Olga a híres cukrászcsalád negyedik generációjához tartozik.

Régen tsemegetsinálóknak nevezték az édességkészít?ket. A cukrász szót el?ször Széchenyi István írta le 1830-ban, a Hitelben.

Auguszt Elemér receptje

Amikor el?ször készítettem Kossuth-kiflit, elhatároztam, hogy egy szabadnapomon ráveszem a páromat, menjünk el Pozsonyba. Keressük meg a Palugyay Jakab-féle vendégl?t, ahol Kossuth lakott és ette ezt a róla elnevezett könny? sü-teményt. A vendégl? sajnos már nincs meg, de Pozsony csodálatos volt. Az Óvárosban minden második ház magyar vo-natkozású. Még itthon az interneten találtam egy nyugdíjas tanárt, aki vállalt magyar nyelv? "idegenvezetést". Nem tudtam, hogy a Szent Márton-dóm tetejét a magyar Szent Korona 300 kilogrammos mása díszíti. De azt tudtam, hogy a Zöldfa fogadó a Nemzetgy?lés épületével szemben állt. Kossuth 1848. március 17-én a vendégl? erkélyér?l jelentette be a téren gyülekez? tömegnek Magyarország újjászületését, miután V. Ferdinánd aláírta az áprilisi törvényeket. Az erkélyen állva mutatta be a városnak az els? magyar független kormány miniszterelnökét, Batthyány Lajost is.

Palugyay Jakabot csak úgy emlegették: "a pozsonyi Gundel". A diós és mákos kifli a képvisel?k kedvelt csemegéje volt már az 1840-es évek elejét?l. Kossuth állítólag a mandulás változatot szerette a legjobban. Palugyay csak 1848-ban nevezte el süteményét Kossuth-kiflinek, amit Németországban - hébe-hóba - még ma is így árusítanak.

Többféle Kossuth-kifli-recept létezik, én egy otthon is könnyen elkészíthet?t ajánlok.

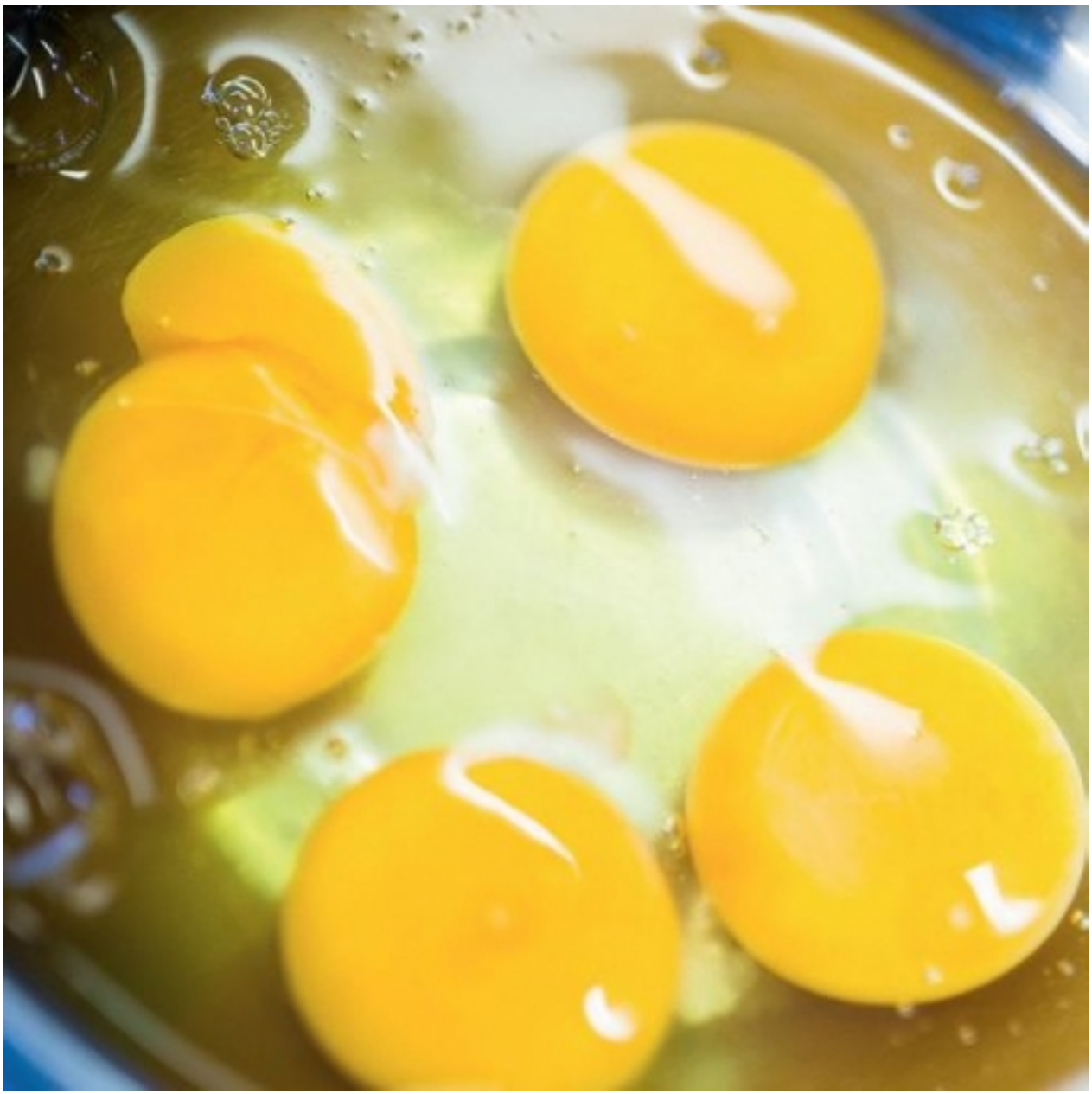
HOZZÁVALÓK:

- 20 dkg egész tojás (4 db tojás)
- 12 dkg sárgája (4 db sárgája)
- 24 dkg cukor
- 16 dkg fehérje (4 fehérje)
- 27 dkg liszt
- 1 dkg süt?por
- 1 db citrom reszelt héja
- 10 dkg vaj

ELKÉSZÍTÉSE:

1. Kimérjük az anyagokat. A vajat megolvasztjuk.

2. Az egész tojást és a sárgáját felverjük a fele cukorral.



3. A tojás fehérjét felverjük a másik fele cukorral.



4. A 2.és 3.pontban felvert tojáshabot habver?vel óvatosan összekeverjük. A tojásfehérje nagyon kényes, nem szabad sokáig keverni, mert elveszti a nagy nehezen belevitt leveg?buborékokat.



5. A felvert tojásfehérjébe egyenletesen beleszórjuk a lisztet, a süt?port és a citromhéjat. Én a lisztet mindig egy papírlapra (süt?papírra vagy szétvágott cukroszacskóra) szitálom, majd ezt félbehajtva, mint valami kis vályúból egyenletesebben tudom a lisztet szórni.



6. Beleöntjük a megolvasztott vajat, lazán keverjük.



7. A masszát kivajazott, lisztezett tepsibe öntjük, a tetejére szeletelt mandulát szórunk.



8. El?melegített süt?ben, 160- 180 °C-on sütjük, fél óráig. Ez nem könny? otthoni süt?ben, mert én még nem láttam olyan süt?t, ahol a süt?térbe helyezett h?mér? ugyanazt mutatta volna, mint a küls? kijelz?. Tehát, ha tehetjük, mérjük meg a h?mérsékletet magunk.



9. Miután kih?lt, pogácsaszaggatóval félholdakat szaggatunk bel?le.



El?fizet?i ügyfélszolgálat:
Lakatos Anita
Tel.: (1) **461-1447**
E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu
Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!



El?fizetési díjaink 2015-ben:

Éves el?fizetés: **4700 Ft**
Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

Online el?fizetés

http://magyarkonyhaonline.hu - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!
www.flagmagazin.hu]]>



Ajánló