

## Navadni orehovi rogljički

### testo:

6-7 žlic mleka  
50g medu  
sol  
10g kvasa  
1 jajce  
30g moke  
120g margarine  
limonina lupina  
žlička sladkorja

### nadev:

1 dl mleka  
50g medu  
120g mletih orehov  
80g piškotnih drobtin  
1 žlička ruma  
cimet

### Testo:

K mlačnemu mleku dodamo zdrobljen kvas, žličko sladkorja in žlico moke. Premešamo, postavimo na toplo, da kvas vzhaja. Medtem med moko sesekljam margarino, pridamo limonino lupino, dodamo ščepljivo soli, jajce, med in vzhajajoč kvas. Vse hitro vgnemo v testo. Oblikujemo hlebček, ki naj na pomokani deski počiva vsaj 0.5 ure. V tem času tudi nekoliko vzhaja. Nato testo razvaljamo za 0.5 cm na debelo. S kolescem izrežemo poljubno velike trikotnike, jih nadevamo in zvijemo v rogljičke. V srednje vroči pečici jih spečemo, nato pa še posladkamo.

### Nadev:

Mleko zavremo, pridamo začimbe, zmlete orehe, drobtine in med. Vse dobro zmešamo.

## Torte

### Orehova torta z medom

### testo:

120g moke  
80g mletih orehov  
6 jajc  
80g medu  
1/2 žličke pecilnega praška  
1/2 žličke sesekljanega janeža  
maščoba za model

### krema za nadev:

150g masla ali margarine  
80g medu  
60g mletih orehov  
1 žlička ruma

### Testo:

Rumenjake in med dobro razmešamo. V presledkih dodamo sneg moko, pecilni prašek, začimbe in orehe. Narahlo premešamo. Testo damo v dobro pomazan pekač in pečemo pri 180-200C 3/4 ure. Ohlajeno torto prerežemo počez, jo nadevamo z orehovo kremo, pokrijemo s sladkorjem v prahu.

### Krema:

Margarino penasto razmešamo, pridamo med, mešamo, da je zmes gladka, dodamo orehe in rum ter spet dobro premešamo.

## Čokoladna torta

### Testo:

6 jajc  
120g moko  
30g kakava  
80g medu  
1/2 žličke pecilnega praška  
1/2 žličke mletega janeža

### krema za nadev:

150g margarine  
80g medu  
50g mlete čokolade  
1 žlička ruma

### Testo:

Rumenjake in med dobro razmešamo. V presledkih dodamo sneg moko, pecilni prašek, začimbe in kakav. Narahlo premešamo. Testo damo v dobro pomazan pekač in pečemo pri 180-200C 3/4 ure. Ohlajeno torto prerežemo počez, jo nadevamo z orehovo kremo, pokrijemo s sladkorjem v prahu.

### Krema:

Margarino penasto razmešamo, pridamo med, mešamo, da je zmes gladka, dodamo kakav ali mleto čokolado in rum ter spet dobro premešamo.

## Sadna torta z medom

### testo:

jajca  
8žlic vode  
100g sladkorja  
100g medu  
240g moko  
1 zavitek vanilijevega sladkorja  
limonina lupina  
1/2 žlice jedilne sode  
1/2 zavitka pecilnega praška  
maščoba za model

### nadev:

2 rumenjaka  
80g sladkorja  
40g medu  
200g skute  
2 beljaka  
30g želatine v listih  
1/4 litra sladke smetane  
60g orehov  
60g namočenih in ožetih sesekljanjih suhih fig  
60g prevretih, razkoščičenih, ožetih in sesekljanjih suhih sliv  
2 žlici ruma

Beljake damo v kotliček, pridamo 4 žlice vode in vse skupaj stepemo v trd sneg. Med stepanjem dodajamo sladkor. K rumenjaku primešamo drugo polovico vode in med ter na gladko raztepemo. Snegu pridamo rastepene rumenjake z medom, dodamo moko, med katero smo zamešali pecilni prašek, sodo, vanilin in limonino lupino. Vse skupaj narahlo zmešamin testo zvrnemo v tortni model. Pečemo pri temperaturi 150C 20 minut, nato pa še 25 minut pri temperaturi 200C. Ohlajeno torto prerežemo in obe polovici navlažimo z medenim mlekom.

Zgornjo polovico torte položimo nazaj v tortni model, po njej razmažemo nadev, vse skupaj pokrijemo z drugo polovico navlažene torte, tako da je spodnja stran zgoraj. Torto postavimo za nekaj ur v hladilnik, da se nadev strdi. Tedaj odstranimo tortni obod, torto pa premažemo s stepeno sladko smetano, ki smo jo nekoliko posladkali in pri stepanju dodali še kremfiks.

#### Nadev:

Rumenjaka, med in 20g sladkorja penasto razmešamo, dodamo pretlačeno skuto, rum, v mrzli vodi namočeno, dobro ožeto in nad soparo povsem raztopljeno želatino, dodamo pripravljeno sadje, trd sneg beljakov, med katere smo vtepli sladkor in stepeno sladko smetano. Vse skupaj narahlo premešamo.

Namesto torte spečemo iz istih surovin rezine, ki jih prav tako prerežemo in nadevamo.

Za dekoracijo vzamemo 1.5 litra sladke smetane, 2 žlici sladkorja v prahu in zavitek kremfiksa. Stepni smetani pridamo sladkorni prah in kremfiks, da jo strdi in napravi mazavo.

## Biskviti

### Rolada s skutno medenim nadevom

#### Testo:

4 jajca  
80g sladkorja  
100g moke  
za noževno konico pecilnega praška  
papir za pekač in desko

#### Nadev:

200g suhe skute  
100g medu  
1.5 dl sladke smetane  
2 zavitka kremfiksa  
1 zavitek vanilina

V kotliček vlijemo jajca, dodamo sladkor in postavimo v lonec s toplo vodo. Jajca ter sladkor v kotličku stepamo, narastejo in zgostijo. Odstavimo in stepamo, dokler se zmes povsem ne ohladi. S kuhalnico primešamo presejano moko s pecilnim praškom. Pekač obložimo s papirjem in ga natanko namažemo z maščobo. Nanj zvrnemo testo in ga enakomerno razmažemo za dober centimeter na debelo. pečemo 15 do 20 minut. Testo mora biti spodaj in zgoraj enakomerno zapečeno. med peko pognemo desko z drugo polo papirja in ga potresemo s sladkorjem v prahu. Nanj zvrnemo pečemo testo. Previdno odstranimo papir na katerem se je testo peklo. Z novim papirjem še vroče testo zvijemo v rulado. Ohlajeno previdno odvijemo, jo natanko namažemo z marmelado, ponovno zvijemo in potresemo s sladkorjem v prahu.

#### Krema:

Skuto pretlačimo, pridamo med, vanilin in stepeno sladko smetano, med katero smo vtepli kremfiks, da se krema bolje veže.

## Medeni kruh

500g medu  
500g muke  
1.5 zvrhane žlice pepelike ali jedilne sode  
1 žlička cimeta  
1 žlička sesekljanega janeža  
2 rumenjaka

Med prevremo in do mlačnega ohladimo. primešamo polovico moke, med katere smo zmešali sodo in začimbe. Zmes pustimo na toplem dobri dve uri, nato pridamo še rumenjaka in preostalo moko. Vse dobro premešamo. na pomokani deski oblikujemo dve štručki, visoki 3 cm. Položimo jih na dobro namazan pekač in pri 200C pečemo 3/4 ure. Ohlajene štručke narežemo na kose ali rezine.

### **Medeni kruhek s češnjami**

1 1/4 skodelice maščobe  
1/3 skodelice medu  
1 skodelica otrobov  
2 1/4 skodelice moke  
1 jajce  
1 1/2 skodelice mleka  
1/2 skodelice izkoščičenih češenj  
1/2 skodelice zmletih orehov  
2 žlički pecilnega praška  
1/2 žličke sode bikarbone  
1 žličko vanilijevega sladkorja  
1/2 žličke soli

Maščobo, med ter rumenjake razmešamo, dodamo otrobe ter dobro premešamo. Postopoma dodajamo mleko, moko, sol, pecilni prašek, sodo in vanilijev sladkor ter spet dobro premešamo. Na koncu primešamo narezane češnje, orehe in trd sneg iz beljaka ter maso stresemo v namaščen pekač. Pečemo 1 uro pri 180C.

### **Medeni šarkelj**

5 jajc  
za težo 2 jajc sladkorja  
za težo 2 jajc medu  
za težo 4 jajc moke  
za težo 2 jajc rozin  
1 pecilni prašek  
1 zavitek vanilina  
lupina pol limone  
maščoba za pekač

Rumenjake in med z mešalnikom dobro razmešamo. Dodamo polovico moke, v katero smo zamešali pecilni prašek, očiščene rozine, limonino lupino in sneg, ki smo ga stepili s sladkorjem. Narahlo premešamo in dodamo še preostalo moko. Vse skupaj zmešamo, testo zvrnemo v dobro pomaščen model za šarkelj in pečemo 20 minut pri temperaturi 150C, nato pa še 20 minut pri 200C. Šarkelj na j se ohladi, potem ga zvrnemo na lesen krožnik in potresemo s sladkorjem v prahu.

### **Medene rezine I**

500g moko  
200g sladkorja  
ščepl soli  
3/8 litra mleka  
150g medu  
1 žlička cimeta  
1 žlica jedilne sode  
limonina lupina  
1/2 zavitka pecilnega praška  
150g orehov

Moko presejemo v skledo, dodamo sol, sladkor, sodo, pecilni prašek, med, vse začimbe in mleko. Z mešalnikom mešamo, da je testo elastično in gladko.

testo stresemo na dobro pomazan pekač, za dober prst na debelo, in potresemo s sesekljanimi orehi ali rozinami. Pečico ogrejemo na 200C in maso spečemo. Še toplo narežemo na poševne rezine.

### **Medene rezine II**

250g medu  
200g ostre moko  
60g margarine  
60g orehov  
2 jajci  
1 žlica sode  
cimet  
limonina lupina  
maščoba za model

Med prevremo in do mlačnega ohladimo. Margarino penasto razmešamo, dodamo moko s sodo, cimet, limonino lupino in trd sneg iz beljakov. Vse skupaj narahlo premešamo, damo v dobro namazan model za biskvit in pri temperaturi 180-200 C pečemo 3/4 ure.

### **Medene rezine III**

5 jajc  
200g sladkorja  
90g medu  
90g olja  
limonina lupina  
cimet  
250g moko  
1 zavitek pecilnega praška

Rumenjake in polovico sladkorja penasto razmešamo. Pridamo začimbe, med, olje in trd sneg, v katerega smo vtepli drugo polovico sladkorja ter moko z vmešanim pecilnim praškom. S šibo vse skupaj narahlo premešamo. testo damo v dobro pomaščen in z drobtinami potresen model. Pečemo 20 minut pri temperaturi 150C in še 20 minut pri temperaturi 200C. Napol ohlajeno testo zvrnemo na desko, ga potresemo s sladkorjem v prahu in poljubno narežemo.

### **Zdravilni kolač**

200g margarine  
150g sladkorja  
100g medu  
500g moko  
5 jajc  
1/4 litra mleka  
1 zavitek vanilina  
2 žlički jedilne sode  
maščoba za model

Margarino penasto razmešamo, pridamo med in rumenjake in še mešamo. Ko masa naraste, prilijemo mleko, dodamo moko s sodo in vanilinom ter trd sneg beljakov, me katerega smo vtepli sladkor. Vse skupaj narahlo premešamo. Testo vlijemo v z maščobo dobro namazan rebrast model in pečemo pri temperaturi 150C 15 minut in pri temperaturi 200C še 30 minut.

### **Medeni kolač z lešniki**

200g olušččenih lešnikov  
200g medu  
3 jajca  
2 beljaka  
200g moko  
60g sladkorja v prahu  
ščeploli  
1 dl olja

V globoki skledi zmešamo rumenjake, med in sladkor, dodamo olje, zmlete lešnike, presejano moko, sol in čvrst sneg iz vseh beljakov. maso vlijemo v namaščen in pomokan pekač ter pečemo 40 minut pri 200C.

Ko je pečen, ga potresemo s sladkorjem v prahu

### **Preproste rezine**

500g medu  
650g moko  
100g orehov ali mandljev  
cimet  
klinčki  
100g dobro namočenih, ožetih in sesekljanih fig  
1 žlica jedilne sode  
maščoba za pekač

#### **beli led:**

150g sladkorja v prahu  
1 žlička limoninega soka  
1/2 beljaka

Med segrejemo le toliko, da postane tekoč. Dodamo moko s sodo, začimbami, sesekljanje orehe in fige in kar v skledi pognetemo v testo. Maso damo na dobro pomaščen pekač, jo na pekaču razvaljamo za dober prsta na debelo, v vroči pečici na hitro spečemo in ohlajeno namažemo z belim ledom. Še mlačno razrežemo na poljubno velike rezine.

#### **Beli led:**

V skledico presejemo sladkor v prahu, pridamo beljak in limonin sok. Mešamo, da se dobro veže in postane snežno bel. Z njim premažemo ali obrizgamo medenjake.

### **Jabolčne rezine**

### Testo:

600g moko (pol ostre, pol mehke)  
ščepl soli  
1/2 vrečice pecilnega praška  
350g margarine  
1 jajce  
120g sladkorja  
80g medu  
1/2 dl belega vina  
maščoba za pekač  
jajce za mazanje

### Nadev:

1.5 kg jabolk  
50g sladkorja  
80g medu  
cimet  
limonina lupina  
60g rozin  
150g marelične marmelade

### Testo:

Med presejano moko zamešamo ščepl soli in pecilni prašek. Margarino sesekljamu med moko, dodam u jajce, sladkor, med, limonino lupino ter vino. Vse prav na hitro prenetemo v testo. Naredimo svaljek, ga pokrijemo z vlažno krpo in damo za 35 minut na hladno. Polovico testa na pomokani deski razvaljamu na slab centimeter na debelo. Testeno krpo položim u dobro pomazan pekač in ga v srednje vroči pečici napol spečemo. Po napol pečenemu testu na tanko namažemo marmelado, nanjo razdelim u nadev. Čez nadev položim u drugo krpo enakomerno razvaljanega testa. Po vrhu razmažemo testo z raztepenim jajcem. Pečemo pri 200C 30 do 40 minut. Nekoliko ohlajeno testo narežemo na primerno velike kvadrate in jih po vrhu posladkam u.

### Nadev:

Olupljenim in na lističe narezanim jabolkom dodam u med, sladkor in začimbe ter dušim u, da se zmehča.

### Orehove rezine

#### Testo:

380g moko  
220g margarine  
4 rumenjaki  
100g sladkorja  
80g medu  
1 žličko sode  
limonina lupina  
1-2 žlici mleka

#### Nadev:

150g marelične marmelade  
5 beljakov  
120g sladkorja  
80g medu  
200g orehov  
20g piškotnih drobtin  
80g mlete čokolade  
cimet

#### Testo:

Med presejano moko zamešamo ščepl soli in pecilni prašek. Margarino sesekljamu med moko,

dodamo jajce, sladkor, med, limonino lupino ter vino. Vse prav na hitro pregnetemo v testo. Razvaljamo ga na slab centimeter na debelo, položimo na pomaščen pekač in napol spečemo. Pomažemo ga na tanko z marelično marmelado, namažemo z nadevom in ga v pečici ogreti na 150 C pečemo še 30 minut. Nadev se mora strditi in le svetlo zarumeneti.

#### Nadev:

Iz beljakov naredimo trd sneg, vanj vtepemo sladkor ter primešamo med in mlete orehe, piškotne drobtine, mleto čokolado in začimbe.

### Sadni kruh I

250g medu  
300g moko  
100g orehov  
100g rozin  
2 žlički jedilne sode  
cimet

#### beli led:

150g sladkorja v prahu  
1 žlička limoninega soka  
1/2 beljaka

Med prevremo in do mlačnega ohladimo. Dodamo moko, sodo, očiščene sesekljanke rozine in sesekljanke orehe ter malo cimeta. Vse skupaj zmešamo. Na pomaščen pekač položimo za centimeter debelo razvaljano testo. Prebodemo ga z vilicami, spečemo, s pomočjo čopiča še mlačno pecivo premažemo z belim ledom in narežemo na rezine.

#### Beli led:

V skledico presejemo sladkor v prahu, pridamo beljak in limonin sok. Mešamo, da se dobro veže in postane snežno bel. Z njim premažemo ali obrizgamo medenjake.

### Sadni kruh II

150g margarine  
5 jajc  
120g sladkorja  
80g medu  
1 žlička sode  
205 g moko  
1 zavitek vanilijevega sladkorja  
1 žlica ruma  
100g rozin  
100g orehov  
100g fig  
100g suhih sliv

Rozine preberemo, operemo v topli vodi, odcedimo, ožmemo in navlažimo z rumom. Slive operemo, prevremo, odcedimo, izločimo koščice, ožmemo, narežemo na rezine, prav tako tudi fige. Drobnost narežemo še orehe.

Margarino penasto razmešamo, ji dodamo rumenjake in med, vanilijev sladkor in rum. Vse skupaj mešamo, da se dobro uleže. primešamo slabo polovico moko s sodo. Iz beljakov stepemo sneg, Vanj med stepanjem počasi stresemo sladkor. Dodamo polovico snega, polovico narezanega sadja, narahlo premešamo, dodamo še drugo polovico snega, moko in sadja. Ponovno dobro premešamo. Testo damo v dobro namazan in z drobtinami potresen



model. Pečemo ga 20 minut pri 150 - 160 C, nato pa še 20 minut pri 200 C. Dobro ohlajeno sladico narežemo na tanke rezine.

## **Medeni kolač**

500g medu  
80g olja  
50g sladkorja  
2 rumenjaka  
2 žlici sode  
cimet  
klinčki  
malo muškarnega oreščka  
80g orehov  
300g moke

Sladkor in rumenjake penasto razmešamo. Dodamo začimbe, tekoč med, olje, grobo sesekljane orehe, primešamo moko, med katero smo stresli sodo. Vse spet narahlo premešamo in stresemo v dobro namazan pekač za 3 prste visoko, ter pri temperaturi 180-220 C pečemo 3/4 ure. Ohlajeno pecivo stresemo na desko, ga potresemo s sladkorjem v prahu in zrežemo na rezine.

## **Kruhki in keksi**

### **Mali kruhek**

1/4 litra medu  
2 jajci  
1/2 kg bele moke

Med prevremo in sproti pobiramo pene. Dober je vsak med razen kostanjevega, ki greni. nato stepemo jajci in ju zmešamo med ohlajen med. Na desko damo moko, v sredo kupčka naredimo jamico in vanjo vlijemo med z jajci. Pognetemo v testo kot rezanje. Testo mora biti gladko in voljno, da ga lahko oblikujemo. Najprej naredimo štručke, srca ali šrke. nekaj testa pustimo za okraske.

Testo, kolikor ga potrebujemo za listke, tanko zvaljamo in izrežemo z nožičem. Vsa stebelce in kroglice oblikujemo z rokami. Ko so okraski narejeni, je treba štručko, srce ali monogram malo zmočiti, da se okraski primejo. Pekač pomažemo z maslom in pustimo mali kruhek v njem počivati čez noč. Drugi dan ga pečemo približno eno uro pri zmerni vročini. zelo lepo se kruhek speče v peči po kruhu. Kruhek je pred peko lepo rumen, potem rjavkast. Pravilno narejen kruhek se ohrani tudi več mesecev.

### **Škofjeloški mali kruhek**

5 kg ržene moke  
3 kg cvetličnega medu  
2 zavitka zmletega cimeta  
1 zavitek zmletih klinčkov  
1/2 zavitka zmletega popra  
6 do 7 dag jelenove soli

Med skuhamo, mu prilijemo 2 zajemalki vrele vode in nato popolnoma ohladimo. Iz moke, dišav, jelenove soli in medene mešanice zamesimo testo. Pustimo ga počivati približno 2 uri,

nato ga damo v modelčke, ki smo jih omočili z medico. Čez nekaj ur vzamemo podobnjake ven, jih zložimo na desko ter pustimo čez noč. naslednji dan jih spečemo.

### **Škofjeloški medeni kruhki, lect**

1/4 medu  
45 dag ržene moke  
1/2 do 1 dag pepelike  
cimet  
klinčki  
orešek  
limona

naštete sestavine zgnetemo v testo, ga razvaljamo denemo na pomazan pekač, kjer naj počiva 48 ur. Testo pečemo 3/4 ure. Še toplo pecivo namažemo z oljem, da se sveti, nato ga narežemo na rezine.

### **Preprosti keksi**

300g moke  
60g sladkorja  
50g masti  
1 jajce  
2 žlici medu  
1/2 pecilnega praška  
2-4 žlice mleka  
limonina lupina  
maščoba za pekač

Na desko stresemo presejano moko, pridamo pecilni prašek, limonino lupino, med vse to zmešamo mast, dodamo med, jajce in mleko. Vse skupaj pognetemo v testo. Počiva naj na hladnem eno uro. Nato ga razvaljamo za 1/2 cm debelo, izdoblamo razne oblike, jih polagamo na pomaščen pekač in na hitro spečemo.

### **Medeni keksi I**

40g moke  
500g margarine ali masti  
80g sladkorja  
100g medu  
1 jajce  
1 žlička cimeta  
10g jedilne sode  
4-5 žlic mleka  
limonina lupina  
maščoba za pekač

Med moko zmešamo vodo, maščobo, naredimo jamico in vanjo damo še sladkor, med začimbe in mleko. Vse skupaj zmešamo in na hitro zgnetemo testo. Na pomokani deski ga razvaljamo za 1/2 cm na debelo, izrežemo z obodci različne oblike, jih pokladamo na pomaščen pekač in v vroči pečici ( ogreta naj bo na 200 C ) hitro spečemo.

## **Medeni keksi II**

250 g medu  
130g sladkorja  
malo cimeta in klinčkov  
2 jajci  
500g moko  
1 žlička sode  
maščoba za pekač

V lonec damo med, sladkor, cimet, klinčke in zavremo. Ko se ohladi, zlijemo v skledo, primešamo jajci in polovico moko s sodo. Testo pustimo stati čez noč. Naslednji dan pridamo preostalo moko, dobro pregnetemo, razvaljamo za 1/2 cm na debelo, izdobljemo kekse, jih premažemo z beljakom in spečemo.

## **Medeni keksi III**

800g moko  
120g margarine  
250g sladkorja  
200g medu  
2 jajci  
cimet  
1 žlica jedilne sode  
8 žlic mleka  
maščoba za pekač

Med moko seseklamo maščobo, pridamo sodo in začimbe. V sredini naredimo jamico, vanjo stresemo sladkor, med, jajca in mleko ter na hitro zamesimo testo. Na hladnem naj stoji 1 uro. Na pomokani deski ga razvaljamo za 1/2 cm na debelo, izdobljemo kekse, jih polagamo na pomaščen pekač in na hitro spečemo.

## **Medeni keksi IV**

400g moko  
150g margarine  
200g sladkorja  
100g zmletih orehov  
2 žlici medu  
2 jajci  
cimet  
žlica jedilne sode  
maščoba za pekač

Med moko zdrobimo margarino, dodamo sodo in začimbe. V sredini naredimo jamico, vanjo dodamo sladkor, med, jajca in orehe ter na hitro zgnetemo testo. Na hladnem naj stoji 1 uro. Na pomokani deski ga razvaljamo za 1/2 cm na debelo, izrežemo kekse, jih polagamo na pomaščen pekač in hitro spečemo.

## Medeni kolački

2 dl medu  
3 jajca  
2 žlici jedilne sode  
300g sladkorja  
cimet  
klinčki  
2 žlici ruma  
750g moko  
maščoba za pekač

Jajca in sladkor dobro razmešamo, pridamo med, začimbe in moko, med katero smo zmešali sodo. Vse skupaj z roko zgnetemo v hlebček. Počiva naj na hladnem 2 do 3 ure. Na pomokani deski oblikujemo iz testa svaljek, ga razrežemo na koščke in iz njih oblikujemo kroglice. Z dlanjo jih sploščimo in polagamo na pomaščen pekač. Pomažemo z beljakom in spečemo.

## Medenjaki I

500g moko  
1/2 žličke cimeta  
1/2 žličke klinčkov  
limonina lupina  
2 žlički jedilne sode  
200g medu  
200g sladkorja  
1.5 dl knajpove ali druge kave  
1 jajce  
50g orehov  
maščoba za pekač  
**beli led:**  
150g sladkorja v prahu  
1 žlička limoninega soka  
1/2 beljaka

Moko presejemo, vanjo zmešamo sodo, začimbe in drobno sesekljane orehe. Posebej prevremo med, v žitni kavi pa kuhamo sladkor tako dolgo, da se za kuhalnico potegne nitka. K moki dodamo ohlajen med, kavo, jajce in s kuhalnico dobro zmešamo. Ker je testo gosto, si pri mešanju pomagamo z roko. Pokrito testo pustimo čez noč na hladnem. Naslednji dan ga na pomokani deski razvaljamo za centimeter na debelo, z obodcem zrežemo medenjake, jih polagamo na pomaščen pekač in v vroči pečici spečemo. Ohlajene s pomočjo čopiča premažemo z belim ledom. Medenjake pustimo nekaj dni na vležnem, da se zmechajo.

### Beli led:

V skledico presejemo sladkor v prahu, pridamo beljak in limonin sok. Mešamo, da se dobro veže in postane snežno bel. Z njim premažemo ali obrizgamo medenjake.

## Medenjaki II

1/2 kg enotne moko  
250g medu  
80g sladkorja  
1 jajce  
70g margarine ali masti  
70g orehov  
cimet  
klinčki  
limonina lupina  
1 žlica jedilne sode

Moko s sodo presejemo, dodamo seseklano margarino, sladkor, le toliko ogret med, da je tekoč, jajce, vse začimbe in drobno seseklane orehe. Z roko zgnetemo testo. Če je trdo, dodamo še žlico mleka. Testo razvaljamo na pomokani deski za centimeter debelo in z modelom za krofe izrezujemo medenjake. Polagamo jih na pomaščen pekač, premažemo z raztepenim beljakom in na vsakega položimo polovico oreha. Medenjake pustimo nekaj dni na vlažnem, da se primerno zmeščajo.

### Medenjaki III

500g medu  
250g sladkorja  
200g margarine  
4 jajca  
1 kg moke  
2 žlici jedilne sode  
žlička cimeta  
žlička mletih klinčkov  
1/2 žlice sesekljanega janeža

V kozico damo med, začimbe, sladkor in margarino. Vse skupaj naj zavre. Ohlajeni masi s šibo primešamo jajca in polovico moke, med katero smo zmešali sodo. Testo naj stoji čez noč na hladnem. Naslednji dan dodamo še ostalo polovico moke, pregnetemo in na pomokani deski razvaljamo za centimeter na debelo. Z obodom za krofe izdoblamo medenjake, zložimo jih na pomazan pekač, pomažemo z raztepenim beljakom, potresemo s sesekljanimi orehi in spečemo.

### Medenjaki IV

2 jajci  
130g sladkorja  
250g medu  
150g orehov  
1 žlička cimeta  
1 žlička klinčkov  
2 žlici medu  
150g rozin  
500g moke  
2 žlički jelenove soli ali jedilne sode  
maščoba za pekač  
**čokoladna glazura:**  
150g čokolade  
50g olja  
80g rastlinske masti

Jajca in sladkor penasto razmešamo. Dodamo vse začimbe in polovico moke, dobro premešamo, pridamo tekoči med, seseklane orehe in seseklane rozine ter preostalo moko in sodo. Na pomokani deski testo še pregnetemo, po potrebi dodamo 1 do 2 žlici moke. Testo razvaljamo za dober centimeter na debelo, z obodcem izdoblamo okrogle kolačke, jih polagamo na pomaščen kolač in v vroči pečici pečemo. Pečene prelijemo s čokoladno glazuro.

#### Glazura:

Čokolado zmeščamo v skodelici nad soparo. Prilijemo olje in mlačno raztopljeno mast. Vse

skupaj mešamo, da se začne glazura gostiti. Ko glazura lepo prekrije hrbet kuhalnice, nabadamo na vilice kolačke, jih potopimo v glazuro, polagamo na pekač, postavimo na hladno, da se glazura na kolačkih strdi, in ponudimo.

## **Kuhane in pečene sladice**

### **Skutni zavitek**

#### **testo:**

250g moko  
1 - 1.5 dl mlačne vode  
sol  
200g olja

#### **nadev:**

80g margarine  
100g medu  
2 jajci  
500g skute  
1 zavitek vanilijevega sladkorja  
limonina lupina  
100g zmletih albert keksov  
1 dl kisle smetane  
60g rozin

#### **preliv:**

1/2 dl mleka  
1 jajce

#### **Testo:**

Moko presejemo, na sredini napravimo jamico, vanjo vlijemo olje in solimo. Prilijemo še mlačno vodo, vse razmešamo, nato gnetemo 10 minut. Iz testa naredimo hlebček in ga položimo na pomokano desko, pomažemo z oljem in pustimo pokritega 1/2 ure. Na sredo pomokanega prta položimo hlebček, ga potresemo z moko, nekoliko razvaljamo in pomažemo z maščobo. nato ga na tanko razvlečemo. Tretjino testa namažemo z nadevom, ostali dve tretjini pokapamo z raztopljeno margarino. Robove testa zavihnemo nazaj, tudi te pokapamo. Testo zvijemo, zvitek položimo na pomaščen pekač in spečemo.

#### **Nadev:**

Rumenjake, smetano, začimbe in med dobro razmešamo, pridamo skuto, drobtine, očiščene rozine in trd sneg iz beljakov ter narahlo premešamo. Pečen zavitek prelijemo z mlekom. med katerega smo vtepli jajce, in v pečici pečemo še 5 minut.

### **Kuhani orehovi štruklji z medom**

#### **testo:**

250g moko  
1 - 1.5 dl mlačne vode  
sol  
200g olja

#### **nadev:**

80g margarine  
2 jajci  
120g medu  
1 zavitek vanilijevega sladkorja  
100g boljših drobtin  
250g mletih orehov  
1 dl mleka  
cimet

### Testo:

Moko presejemo, na sredini napravimo jamico, vanjo vlijemo olje in solimo. Prilijemo še mlačno vodo, vse razmešamo, nato gnetemo 10 minut. Iz testa naredimo hlebček in ga položimo na pomokano desko, pomažemo z oljem in pustimo pokritega 1/2 ure.

### Nadev:

Orehe poparimo z vrelim mlekom, prilijemo prekuhan med. Dodamo cimet in vaniljev sladkor. Posebej razmešamo margarino, pridamo rumenjake, ohlajene orehe, drobtine in trd sneg iz beljakov. Vse narahlo zmešamo.

Testo na prtu razvlečemo, ga potresemo z nadevom; če je nadev preredek, dodamo drobtine, če je pregost dodamo še 1 do 2 žlici mleka. Zvijemo in štrukelj narahlo zavijemo v prtič, potresen z drobtinami. Povežemo ga z vrvico in v osoljenem kropu kuhamo 40 minut. Kuhan štrukelj položimo na desko, kjer naj malo postoji, nato ga odvijemo, zrežemo na kose in potresemo z vročimi ocvirki ali prepraženimi drobtinami.

## Žemljev praženec

4 stare žemlje  
1/8 litra mleka  
2 jajci  
4 žlice medu

### nadev:

80g margarine  
30g rozin  
400g jabolk  
2 žlici medu

Žemlje narežemo na rezine, polovico jih naložimo v pomazan pekač. Mleko, jajci in med v lončku raztepemo in polovico pokapamo po žemljah. Po teh potresemo nadev, vse pokrijemo še z drugo polovico žemljevih rezin in ponovno polijemo s preostalim prelivom. Na hitro spečemo.

### Nadev:

Jabolka olupimo, narežemo na tanke krlje, dušimo na margarini, da se zmehčajo, pridamo med ter prebrane in oprane rozine.

## Skutni praženec

40g rozin  
200g suhe skute  
3 rumenjaki  
1.5 dl mleka  
80g medu  
150g moka  
3 beljaki  
maščoba in drobtine za pekač  
sladkor v prahu za posipanje

Rozine preberemo, operemo in postavimo na rob toplega štedilnika, da se napno. K rumenjaku prilijemo polovico mleka, dodamo moko, med in gladko stepemo, dodamo ostalo polovico mleka in pretlačeno skuto. Narahlo primešamo še trd sneg iz beljakov in rozine. Pekač dobro namažemo z oljem, malo potresemo z drobtinami in vanj vlijemo testo. Pri temperaturi 200 C pečemo 15 minut. Ko praženec zarumeni, ga z vilicami razdrobimo, stresemo na ovalni krožnik in potresemo s sladkorjem v prahu. Zraven ponudimo kompot.

## Zdrobov praženec

1/2 lita mleka  
sol  
250g pšeničnega zdroba  
50g margarine  
60g medu  
60g rozin  
maščoba za pekač  
sladkor v prahu za posipanje

V vrelo, slano mleko med mešanjem zakuhamo zdrob, pridamo margarino in med. Ko se zdrob prekuha in zgosti, odstavimo in ohladimo. V pekaču raztopimo nekoliko maščobe. Po dnu pekača namažemo za 2 prsta na debelo pripravljeno testo. Potresemo ga z očiščenimi rozinami, postavimo v vročo pečico, da zarumeni, nato ga z vilicami razdrobimo in potresemo s sladkorjem v prahu.

## Skutne palačinke

### testo:

160g moka  
2 dl mleka  
ščepl soli  
2 žlici medu  
2 jajci  
maščoba za peko

### nadev:

40g margarine  
2 jajci  
80g medu  
400g skute  
400g rozin  
1 zavitek vanilijevega sladkorja

### preliv:

1 dl kisle smetane

V presejano moko vlijemo polovico mleka, solimo, pridamo med, jajci in vse s šibo dobro raztepemo. Nato prilijemo še ostalo mleko in stepemo, da je testo gladko. Na pomaščeni ogreti železni ponvi spečemo tanke palačinke. Namažemo jih s skutnim nadevom, zvijemo, damo v namazano napregorno posodo, prelijemo s smetano in zapečemo.

### Nadev:

Margarino umešamo, pridamo rumenjake, med, skuto, očiščene rozine, vanilijev sladkor in trd sneg iz beljakov.

## Orehove palačinke

### testo:

160g moka  
2 dl mleka  
ščepl soli  
2 žlici medu  
2 jajci  
maščoba za peko



#### nadev:

150 g orehov  
1 dl sladke smetane  
50g piškotnih drobtin  
1 žlička ruma  
cimet (ščečep)  
limonina lupina  
80 g medu  
sladkor za potresanje

#### Testo:

V presejano moko vlijemo polovico mleka, solimo, pridamo med, jajci in vse s šibo dobro raztepemo. Nato prilijemo še ostalo mleko in stepemo, da je testo gladko. Na pomaščeni ogreti železni ponvi spečemo tanke palačinke.

#### Nadev:

Zmlete orehe polijemo z vrelo smetano. Dodamo cimet, drobtine, med, rum in limonino lupino. Vse dobro zmešamo - če nadev ni mazav, dodamo še 1 do 2 žlici mleka, če je premehak pa žlico drobtin. Še tople palačinke namažemo z vročima nadevom, jih prepognemo v obliki žepa, damo na pogret krožnik in potresemo s sladkorjem v prahu.

### Ocvrta jabolka

1.5 dl belega vina ali kisle vode  
150g pol mehke, pol ostre moke  
2 jajci  
30g medu  
sol  
150g jabolka  
sladkor za posipanje 150g marmelade

V presejano moko vlijemo polovico mleka, solimo, pridamo med, rumenjaka jajc, trd sneg beljakov in vse s šibo dobro raztepemo. Nato prilijemo še ostalo mleko in stepemo, da je testo gladko. Na pomaščeni ogreti železni ponvi spečemo tanke palačinke.

Olupljena jabolka zrežemo na centimeter debele kolobarje in izdolbimo peščice. Povaljamo jih v moki, pomočimo v testo in nato počasi ocvremo. V vsako vdolbino na kolobarju damo pol žličke marmelade in potresemo s sladkorjem v prahu.

### Zdrobova strjenka

3 dl mleka  
1 zavitek vanilijevega sladkorja  
100g pšeničnega zdroba  
sok 1 pomaranče  
60g medu  
2 beljaka  
40g sladkorja

V mleko damo ščečep soli in vanilijev sladkor, mleko zavremo in vanj zakuhamo zdrob. Skuhani napol ohlajeni masi primešamo med, limonin ali pomarančni sok ter sneg iz beljakov, med katere smo vtepli sladkor. Narahlo premešamo. Maso damo v kompotove skodelice, postavimo v hladilnik, da se strdi, in pred serviranjem obložimo z rezinami poljubnega sadja.

## Strjenka s škrobom

2 jajci  
80g medu  
50g sladkorja  
80g škroba (gustina)  
1/2 litra mleka  
1 zavitek vanilijevega sladkorja  
1 žlička ruma  
20g masla  
2 dl razredčenega malinovega soka

Rumenjake in med razmešamo, dodamo škrob in 1 dl mrzlega mleka. Dobro premešamo. Med mešanjem postopoma prilivamo prevrelo mleko. Kuhamo 1 minuto, odstavimo, primešamo maslo, rum, vanilijev sladkor in nazadnje še trd sneg iz beljakov, med katere smo vtepli sladkor. Maso damo v skodelice in ko se v hladilniku ohladi, jo pokapamo z malinovcem.

## Kreme

### Vanilijeva krema

2 jajci  
100g medu  
1/4 litra mleka  
strok vanilije  
10g želatine (2 lista)  
30g sladkorja

V kotliču mešamo rumenjaka in med. Ko zmes dobro naraste, prilijemo toplo mleko, v katerem smo prevreli vanilijo. Vse skupaj stepamo nad soparo, da se speni in dobro zgosti. Kremo odstavimo in še vroči pridamo ožete liste želatine, ki smo jih 10 minut namakali v mrzli vodi. Mešamo, da se želatina razpusti in krema do mlačnega ohladi. Nato pridamo trd sneg iz beljakov, med katere smo vtepli sladkor.

Vse narahlo premešamo in s kremo napolnimo pečljate kozarce. Postavimo jih na hladno. pred serviranjem jih dekorativno obrizgamo s stepeno sladko smetano.

### Marelična krema

3 jajca  
100g medu  
50g škroba  
1/2 litra mleka  
1 zavitek vanilijevega sladkorja  
1/4 kg marelic

Rumenjake in med penasto razmešamo. Primešamo škrob in 1/2 dl mrzlega mleka in med mešanjem prilivamo preostalo vroče mleko. Posodo postavimo na štedilnik in med mešanjem kremo zavremo. Odstavimo in pridamo na koščke narezane marelice in trd sneg iz beljakov. Vse narahlo zmešamo in s kremo napolnimo pečljate kozarce. Kremo postavimo v hladilnik, da se povsem ohladi. Okrasimo jo s stepeno sladko smetano in rezinami marelic. namesto marelic lahko uporabimo tudi katerokoli drugo sadje, narežemo ga na koščke, borovnice, jagode, robidnice pa pustimo cele.

## **Krema s sadnimi sokovi**

1 dl sadnega soka ( iz pomaranč, limon, jagod, ribeza, borovnic ali drugega sadja)  
100g medu  
2 žlici belega vina  
2 jajci  
1/4 litra mleka  
3 listi želatine

V kotličku mešamo rumenjake in med. Ko masa dobro naraste, prilijemo toplo mleko. Vse skupaj stepamo nad soparo, da se speni in dobro zgosti. Krema odstavimo in še vroči pridamo ožete liste želatine in sadni sok. Vse skupaj dobro premešamo, pridamo trd sneg iz beljakov ali 1/4 litra stepene sladke smetane. Vse narahlo premešamo in s kremo napolnimo pečljate kozarce. Postavimo jih v hladilnik, da se krema ohladi in strdi. Dekoriramo s stepeno sladko smetano in rezinami sadja.

## **Sadna krema z jogurtom**

200g jagod, ribeza ali borovnic  
80g medu  
3 listi želatine  
2 žlici belega vina  
1 dl sladke smetane  
2 dl jogurta

Poljubno sadje v mešalniku zmeljemo, dodamo med, vino, v mrzli vodi namočeno, ožeto in v lončku nad soparo raztopljeno želatino, pridamo še stepeno sladko smetano in jogurt. Vse skupaj narahlo premešamo. S kremo napolnimo pečljate kozarce, kremo postavimo v hladilnik, da se strdi, tik pred serviranjem pa jo poljubno okrasimo.

## **Sadne solate**

### **Sadna solata z moštom**

4 pomaranče  
3 banane  
3 žlice tekočega medu  
sok 1 limone  
pol kozarca sladkega mošta  
1/2 dl sladke smetane  
4 žlice zmletih orehov

sadje narežemo na kocke ali tanke rezine, prepojimo z medom, smetano in sladkim moštom, potresemo z orehi in postavimo na hladno.  
Preden ponudimo, lahko prekrijemo s stepeno smetano in potresemo s čokoladnimi mrvicami.

### **Sadna solata iz suhega sadja**

1/2 kg jabolčk  
4 banane  
100g rozin  
200g posušenih marelic  
2 žlici medu  
limonin sok  
orehi

Marelice in rozine čez noč namočimo v limoninem soku in drobno narežemo. Prav tako narežemo jabolka in banane ter vse prepojimo s smetano in tekočim medom. Ohlajeno solato potresemo z narezanimi orehi.

### **Marelična solata**

500g marelic  
sok 1/2 limone  
2 žlici belega vina  
100g medu  
1 dl vode  
1 žlica višnjevega likerja

Marelice operemo, narežemo na rezine in dekorativno zložimo v steklene skodelice ter pokapamo s pripravljeno marinado. Pred serviranjem lahko solato okrasimo s stepeno sladko smetano.

**Marinada:**

V vodi razmešamo med, dodamo limonin sok, vino in višnjev liker.

### **Pomrančna solata**

400 g pomaranč  
2 žlici belega vina  
1 žlica ruma  
1 dl vode  
100g medu

Pomaranče olupimo, odstranimo tudi belo kožico, narežemo jih na tanke rezine. Peške izločimo. Na steklen krožnik jih zložimo v obliki kolobarja in pokapljamo z marinado.

**Marinada:**

V vodi razmešamo med, vino in rum.

### **Mešana sadna solata**

200g hrušk  
200g jabolk  
100g breskev

**marinada:**

1 dl vode  
100g medu  
1 žlica ruma  
2 žlici limoninega soka

Očiščeno sadje narežemo na rezine. Vsako vrsto sadja dekorativno zložimo v stekleno skodelico. Dodamo lahko sesekljana orehova jedrca. Vse skupaj pokapljamo z marinado.

Zraven lahko ponudimo medene kekse.

**Marinada:**

Vse naštete sestavine zmešamo.

## Sladoled

### Sladoled z medom

1 kozarec medu  
2 kozarca sladke smetane  
2 kozarca mleka  
strok vanilije  
3 rumenjaki  
1/2 korazca narezanih lešnikov

Lešnike prepražimo, narežemo ter skuhamo v mleku z vanilijo. Rumenjake dobro premešamo, zlijemo v mleko in skuhamo v pari, da se zgosti. Ko se zmes ohladi, dodamo stepeno sladko smetano z medom, premešamo in postavimo v zamrzovalnik.

### Kompoti

#### Jabolčni kompot

500g jabolk  
1/2 litra vode  
60g medu  
sok 1/2 limone  
cimetova skorjica

Oprana jabolka olupimo, zrežemo na krlje in izrežemo peščice. Krlje damo v vrelo okisano vodo, ki smo ji dodali cimetovo skorjico. Mehke krlje sproti pobiramo z lopatico in jih dajemo v skledo. Ko je tekočina ohlajena, pridamo med in prilijemo kuhana jabolka.

#### Marelični kompot

600g marelic  
1/2 litra vode  
cimetova skorjica  
60g medu  
limonina lupina

Oprane marelice razpolovimo in skuhamo. Krlje damo v vrelo okisano vodo, ki smo ji dodali cimetovo skorjico. Mehke krlje sproti pobiramo z lopatico in jih dajemo v skledo. Ko je tekočina ohlajena, pridamo med in prilijemo kuhane marelice.

Prav tako pripravimo kompot iz breskev, ki pa jih pred kuho olupimo.

#### Brusnični kompot

500g gozdnih jagod  
2 dl vode  
sok 1/2 limone  
100g medu

Dobro oprane jagode v vodi precvremo, odstavimo, malo ohladimo, pridamo limonin sok in med ter premešamo.

## **Češnjev kompot**

500g češenj  
100g medu  
limonina lupina  
4 klinčki  
1/4 litra vode

Češnjam odstranimo koščice, prilijemo vodo, dodamo začimbe in kuhamo 3 minute. Nato dodamo med, premešamo in razdelimo.

## **Kompot iz suhih sliv**

200g suhih sliv  
80g medu  
5 dl vode  
limonina lupina  
klinčki

oprane slive in začimbe damo v vodo in kuhamo 15 minut. Ohlajenemu kompotu primešamo med. namesto sliv lahko vzamemo tudi suhe fige.

## **Različni napitki**

### **Sirup iz medu in mete**

1.5 skodelice vode  
0.25 skodelice medu  
0.5 skodelice narezanih metinih listov  
0.25 skodelice limoninega soka  
0.5 skodelice pomarančnega soka

Vodo zavremo, vanjo damo metine liste, primešamo med in mešamo, da se stopi, ohladimo in precedimo. Prilijemo limonin in pomarančni sok ter postavimo v hladilnik. S tem sirupom prelijemo narezano sadje, najbolje melone, ali pa ga razredčimo in ponudimo kot osvežilno pijačo.

### **Zdravilni napitek**

sok 2 limon  
4 žlice medu  
2 žlici vinjaka  
1/4 litra tople vode

Vse sestavine dobro zmešamo.

### **Limonada**

4 limone  
200g medu  
1 liter vode

V vodi razmešamo sok limone ter med in ohladimo v hladilniku. Preden ponudimo, lahko pridamo tudi kako kocko ledu.

## **Breskvina bovla**

1/2 kg breskev  
1/2 litra belega vina  
1/4 litra sifona  
200g medu

Breskve poparimo, na hitro olupimo, odstranimo koščice, narežemo na rezine, prilijemo vino, dodamo tekoč med in postavimo za dobro uro v hladilnik. Tik pred serviranjem prilijemo še sifon.

Na enak način pripravimo tudi marelično bovlo.

## **Jagodna bovla**

1/4 kg gozdnih jagod  
1/2 litra belega vina  
1/4 litra sifona  
200g medu  
2 žlici ruma

Gozdne jagode očistimo, pokapljamo s tekočim medom, pustimo 1 uro v hladilniku ter prilijemo hladno vino in sifon.

## **Kuhano vino z medom**

1 liter belega vina  
200g medu  
5 klinčkov  
cimetova skorjica  
lupina 1/4 limone

Vino in začimbe prevremo, odstavimo, dodamo med, premešamo, da se ta raztopi, in vroče ponudimo.

Če kuhanemu vinu dodamo še 2 dl ruma, dobimo grog.

## **Medeni punč**

1 liter vode  
20g ruskega čaja  
250g medu  
200g sladkorja v kockah  
1 limona  
4 pomaranče  
2 dl ruma

Kocke sladkorja obribamo ob limono in pomaranče, da se čim več olupka prime sladkorja. V vrelo vodo vržemo vrečico ruskega čaja. Čaj naj v kropu stoji 3 minute. Nato čaj odlijemo, pridamo kocke sladkorja, med, sok 3 pomaranč, sok limone in rum. Ponudimo vroče.