



# MARTINJSKA KUHARICA

tradicionalni europski recepti

# 1700. godina sv. Martina

Godine 2016., povodom 1700. obljetnice rođenja sv. Martina, ovaj su projekt pripremili učenici OŠ Ivana Benkovića, Dugo Selo.

U pripremi projekta objavljenog na web-stranici škole, prezentacija, prijevoda, plakata te u izradi prigodnih ukrasa sudjelovali su učenici od 4. do 8. razreda.

***Martinjska kuharica*** trojezična je kuharica s receptima iz Austrije, Njemačke, Švicarske, Italije, Poljske, Malte i Engleske. Ovdje ćete pronaći tradicionalne recepte uz blagdan svetoga Martina biskupa koji se slavi svake godine 11. studenoga.

Prijevod recepata:

Helena Blažević

Marija Klara Grlić

Nika Lokmić

Lea Bošnjak

Dominik Ježutković

Lea Jakešević

Nikolina Jakešević

Lucija Ljevar

# Martinjska kuharica

\*\*\*

Sankt Martins Kochbuch

\*\*

Saint Martin's Cookbook

\*



# Martinko



**Weckmann** 

# Weckmann

## Zutaten

500 Gramm Mehl  
1/4 Liter lauwarme Milch  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 Ei  
50 Gramm weiche Butter  
75 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz

## Zum Verzieren

Rosinen  
halbe + enthäutete Mandeln

## Zum Bestreichen

1 Eigelb  
3 Esslöffel Milch

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde 'reindrücken, etwas von der Milch + 1 Teelöffel von dem Zucker + die Hefe verrühren, in die Mulde geben, Mehl vom Rand darüberstäuben, Küchentuch darüberlegen und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Danach die restliche Milch, den restlichen Zucker, den Vanillezucker, das Ei, die weiche Butter, das Salz hinzufügen, kräftig durchkneten, nochmals 1/2 Stunde gehen lassen.

Danach den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und Weckmänner ausschneiden, mit Rosinen und halben Mandeln verzieren, mit der Eiermilch bestreichen und im Ofen bei 200°C, ca. 20 Minuten backen.

# Martinko

## Sastojci

500 g brašna  
¼ l mlakog mlijeka  
1 suhi kvasac  
1 jaje  
50 g mekog maslaca  
75 g šećera  
1 vanilin-šećer  
navrh noža soli

## Za ukras

grožđice  
polovice oguljenih badema

## Za premazivanje

1 žutanjak  
3 velike žlice mlijeka

## Priprema

Brašno stavite u zdjelu, oblikujte udubinu, dodajte malo mlijeka + 1 žličicu šećera + kvasac. Promiješajte, posipajte s malo brašna, preko toga stavite kuhinjsku krpu i ostavite da se diže 20 minuta.

Zatim dodajte ostatak mlijeka, šećera, vanilin-šećer, jaje, meki maslac, malo soli, te zamijesite čvrsto tijesto. Ostavite da se diže još ½ sata.

Nakon toga tijesto razvaljajte 1 cm na debelo i izrežite čovječuljke, ukrasite ih grožđicama, premažite žutanjkom s mlijekom i pecite u pećnici na 200°C oko 20 minuta.

Napomena: za ukras umjesto lule upotrijebite bademe.

# Martinova peciva



**St. Martin's bread** 

# St. Martin's bread

## Ingredients

1 cup milk  
1/3 cup butter  
3 tablespoons shortening  
1 cup sugar  
3 tablespoons real vanilla extract  
1 grated lemon peel  
1 packet rapid yeast  
3 tablespoons warm water  
4 whole eggs  
6-2/3 cups flour  
1 egg beaten with 2 tablespoons water for glazing

Mix yeast with warm water and 1 tablespoon of sugar. Combine milk, butter, shortening, and sugar, in a saucepan and heat gently then set aside to cool. Place flour in a large bowl, make a well in the middle of the flour and pour yeast mixture into the well, cover and let rise for 20 minutes. Add milk mixture to flour and mix all the ingredients together. Knead into a ball, dust with flour and let rise for 45 minutes.

Roll dough and divide into 10 pieces to form into gingerbread men shaped Weckmänner. Place the Weckmänner on a large baking sheet covered with baking or wax paper, making sure to leave enough room between each shape. Let rise for a further 20 to 45 minutes.

Brush with egg and water mixture, decorate with raisins and dried cranberries for the eyes and buttons.

Bake at 325 to 350 degrees F for 10-15 minutes.

# Martinova peciva

## Sastojci

1 šalica mlijeka  
1/3 šalice maslaca  
3 žlice margarina  
1 šalica šećera  
3 žlice ekstrakta vanilije  
1 ribana korica limuna  
1 kvasac  
3 žlice tople vode  
4 cijela jaja  
6-2 / 3 šalice brašna  
1 jaje pomiješano s 2 žlice vode za premazivanje  
Pomiješajte kvasac s toplom vodom i 1 žlicom šećera. Pomiješajte mlijeko, maslac, margarin i šećer, blago zagrijte u tavi, a zatim stavite na stranu da se ohladi. Stavite brašno u veliku zdjelu, napravite udubinu u sredini brašna i sipajte kvasac u smjesu, pokrijte krpom i ostavite da se diže 20 minuta. Dodajte mlijeko u smjesu s brašnom i pomiješajte sve sastojke zajedno. Oblikujte loptu, posipajte brašnom i ostavite tijesto da se diže 45 minuta. Razvaljajte tijesto i podijelite ga na 10 komada te izrežite 10 kolačića u obliku Weckmanna. Postavite kolačiće na veliki lim prekriven papirom za pečenje pazeći da ostavite dovoljno prostora između svakog oblika. Neka se dižu još 20 do 45 minuta. Premažite ih smjesom od jaja i vode, ukasite grožđicama i suhim brusnicama za oči i gumbе.  
Pecite na 160 do 180°C 10-15 minuta.

# Djedice



**Grittibenzen** 

# Grittibenzen

## Zutaten

500 g Mehl  
1.5 TL Salz  
3 EL Zucker  
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt  
60 g Butter, in Stücken, weich  
3 dl Milch, lauwarm

## Zum Bestreichen

1 Ei, verklöpft

## Zum Verzieren

Haselnüsse, Mandeln und  
Rosinen

Mehl, Salz, Zucker und Hefe  
in einer Schüssel mischen. Butter und Milch  
beigeben und mischen, ca. 10 Min. zu einem  
weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt  
bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs  
Doppelte aufgehen lassen.  
Teig in 4 Portionen teilen. Vier Rollen formen,  
ca. 1/5 für Kopf, Haare und  
Verzierungen abschneiden.  
Beine und Arme einschneiden. Kopf und  
Verzierungen mit wenig Wasser ankleben,  
auf ein mit Backpapier  
belegtes Blech legen. Grittibenzen mit Ei  
bestreichen, verzieren.  
Die Grittibänzen im auf 180 Grad 30–40  
Minuten backen.

# Djedice

## Sastojci

500 g brašna  
1,5 žličica soli  
3 žlice šećera  
0,5 kocke kvasca (20 g), izmrvljen  
60 g maslaca, mekan, na kockice  
3 dl mlakog mlijeka

## Za premaz

1 razmućeno jaje

## Za ukrašavanje

Lješnjaci, bademi i  
grožđice

Pomiješajte brašno, sol, šećer i kvasac u zdjeli.  
Dodajte maslac i mlijeko. Mijesite tijesto 10  
minuta dok ne dobijete glatko tijesto.  
Poklopljeno držite na sobnoj temperaturi oko  
2 sata i ostavite da se diže dok ne bude dvaput  
veće.  
Tijesto podijeliti na 4 dijela. Oblikujte četiri  
peciva, oko 1/5 tijesta ostavite za glavu, kosu i  
ukrase. Izrežite oblik, zarezite ruke i noge.  
Zalijepite na njih s malo vode glavu i ukrase.  
Stavite ih na lim obložen papirom. Premažite  
ih jajetom, pospite i ukrasite.  
Pecite na 180°C stupnjeva 30-40 minuta.

# Prijatelji



# Bonhommes en pâte

# Bonhommes

## en pâte

### Ingrediends

350 ml milk, room temperature  
7 grams (2 1/4 teaspoons) active dry yeast  
1 tablespoon sugar  
60 grams margarine  
500 grams bread flour  
1 teaspoon salt  
1 egg, beaten (or melted margarine)  
Toppings: pumpkin seeds, dried raisins or cranberries, coarse grains of sugar

1. Add the rice milk, yeast and sugar to a large bowl. Let the yeast dissolve for a few minutes on its own and then whisk together. Add flour, margarine and salt to the yeast mixture and stir together until dough forms.
2. Knead the dough for about 5-10 minutes. The dough will be sticky, but be patient. Add a little flour, if necessary. Once the dough is smooth and elastic, place in a greased bowl and turn greased side up. Let it rise until doubled, about 1 hour.
3. Shape the dough into about 1-4 bread men.
4. Preheat the oven to 200°C/400°F. Let the bread rise while the oven preheats. Just before placing in the oven, brush the top of the bread with some of the beaten egg (or melted margarine). Decorate with pumpkin seeds (or almonds) and other dried fruit and coarse grains of sugar.
5. Bake for 30 minutes until the bread is nicely browned.

# Prijatelji

## od tijesta

### Sastojci

350 ml mlijeka sobne temperature  
7 grama (2 1/4 žličice) suhog kvasca  
1 žlica šećera  
60 grama margarina  
500 grama glatkog brašna  
1 žličica soli  
1 jaje, razmućeno (ili rastopljeni margarin)  
Ukрасi: sjemenke bundeve, suhe groždice ili brusnice, kristal-šećer

1. Pomiješajte mlijeko, kvasac i šećer u velikoj zdjeli. Neka se kvasac razmoči nekoliko minuta, a zatim sve zajedno umutite. Dodajte brašno, margarin i sol u smjesu i promiješajte.
2. Mijesite tijesto 5-10 minuta. Tijesto će biti ljepljivo, ali budite strpljivi. Dodajte malo brašna ako je potrebno. Kad tijesto postane glatko i elastično, stavite ga u nauljenu zdjelu pa nauljenu stranu okrenite gore. Neka se tijesto diže sve dok se ne udvostruči, oko 1 sat.
3. Od tijesta napravite 4 oblika („prijatelja“).
4. Zagrijte pećnicu na 200°C. Neka se pecivo diže dok se pećnica zagrijava. Neposredno prije stavljanja u pećnicu, razmućenim jajetom premažite peciva. Ukрасite ih sjemenkama bundeve (ili badema) i drugim suhim voćem i šećerom.
5. Pecite 30 minuta da peciva lijepo porumene.

# Malci



# Stutenkerle

# Stutenkerle

Zutaten für 8 Stück

0,1 g gemahlener Safran

125 ml Buttermilch

½ Würfel Hefe

450 g Dinkelmehl Type 630

75 g Rohrohrzucker

3 Eier

1 Prise Salz

2 EL Milch

16 Rosinen

Safran mit 1 EL warmem Wasser in einer kleinen Schüssel auflösen. Buttermilch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen.

Mehl, Zucker, 2 Eier und 1 Prise Salz in eine große Rührschüssel geben. Den aufgelösten Safran und die Hefemilch dazugießen und mit den Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig verkneten.

Mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich die Menge etwa verdoppelt hat.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und mit den Händen gut durchkneten. Mit einem Nudelholz etwa 2 cm dick ausrollen und kurz ruhen lassen.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Mithilfe einer Schablone etwa 8 "Stutenkerle" ausschneiden, die etwa 15 cm lang sind.

Mithilfe einer Palette auf die Bleche legen.

Das übrige Ei trennen und das Eigelb in eine Tasse geben (Eiweiß anderweitig verwenden).

Eigelb mit der Milch verquirlen und die Stutenkerle damit bestreichen. Als Augen je 2 Rosinen in die Gesichter drücken und die Stutenkerle im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

# Malci

Sastojci za 8 komada:

0,1 g mljevenog šafrana

125 ml mlaćenice

pola kocke svježeg kvasca

450 g brašna tip 630

75 g šećera od šećerne trske

3 jaja

1 prstohvat soli

2 žlice mlijeka

16 grožđica

Šafran s jednom žlicom vruće vode staviti u jednu malu posudu. Mlaćenicu staviti da se kuha u jedan mali lonac. Kvasac smrviti, pomiješati i ostaviti.

Brašno, šećer, 2 jaja i 1 prstohvat soli staviti u jednu veliku zdjelu za miješanje. Onda pripremljeni kvasac s mlijekom k tome dodati i ručno napraviti glatko tijesto.

Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti na vruće mjesto ostaviti otprilike 1 sat da se tijesto udvostruči.

Tijesto staviti na radnu površinu i rukama temeljito izmijesiti. S valjkom za tijesto otprilike 2 cm razviti i kratko ostaviti.

Dva lima obložiti papirom za pečenje. Pomoću jednog šablona izrezati otprilike osam oblika (Stutenkerle) duge otprilike 15 cm. Pomoću pomagala položiti na lim.

Preostalo 1 jaje odvojiti žumanjak i staviti u jednu posudu (bjelanjak koristiti za druge stvari). Žumanjak s mlijekom umutiti i Stutenkerle namazati s tim. Kao oči dvije grožđice pritisnuti na lice i Stutenkerle u zagrijanoj pećnici na 180 °C na srednjoj rešetki peći otprilike 20 minuta.

# Martinove guske



# Martinsgänse

# Martins- gänse

## Zutaten

200 Gramm Quark  
100 Gramm Zucker  
8 Esslöffel Öl  
6 Esslöffel Milch  
1 Eigelb  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
400 Gramm Mehl  
1 Päckchen und 2 Teelöffel Backpulver

Quark nach und nach mit Milch, Öl, Ei, Zucker, Salz gut verrühren.  
Das Mehl mit Vanillezucker und Backpulver dazu geben.

Teig auswallen, Gänse ausschneiden (siehe Schablone), und auf gefettetes Blech oder mit Backpapier ausgelegtem Blech legen.  
Mit Glasur (Eigelb) bestreichen. Für das Auge eine Rosine eindrücken.  
Backen: Ca. 20 Minuten bei 200 Grad.

# Martinove guske

## Sastojci

200 g svježeg sira  
100 g šećera  
8 žlica ulja  
6 žlica mlijeka  
1 žumanjak  
1 paketić vanilin-šećera  
1 prstohvat soli  
400 grama brašna  
1 paketić i 2 žličice praška za pecivo

U svježi sir postupno dodajte mlijeko, ulje, jaja, šećer, sol i promiješajte. Dodajte brašno, vanilin-šećer, pecivni prašak.

Razvaljajte tijesto, izrežite guske (vidi predložak), i pecite na namaštenom limu ili na papiru na pečenje. Prije pečenja premažite žutanjkom. Utisnite grožđicu za oko.

Pecite otprilike 20 minuta na 200°C.

# Slatkice



Gänschen 

# Gänschen

## Zutaten (für 25 Stücke)

1 pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen  
ca. 20 g Kartoffelmehl  
100 g fein gemahlene Hirse  
je 100 g fein gemahlener glutenfreier Reis  
75 g Zucker  
125 g weiche Butter  
1 Ei  
100 g Puderzucker  
Zucker- und Schokoladenstreusel,  
Schokolinsen etc.  
Reismehl für die Arbeitsfläche

Das Puddingpulver mit Kartoffelmehl mischen. Hirse- und Reismehl sowie den Zucker dazugeben und alles vermischen. Butter in Flöckchen sowie das Ei dazugeben. Erst alles mit einem Kochlöffel, dann mit der Hand zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen in Folie gewickelt ca. 1 Std. kühl stellen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Arbeitsfläche mit Reismehl bestäuben und den Teig unter Backpapier messerrückendick ausrollen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Martinsgänse ausstechen, aufs Blech legen und im heißen Ofen (Mitte) 8-9 Min. backen. Nach dem Backen die noch weichen Gänse zum Abkühlen sofort auf ein Kuchengitter gleiten lassen. Aus dem Puderzucker und 5 EL Wasser einen dünnen Guss zubereiten, die Gänse damit bestreichen und nach Belieben mit Streuseln verzieren.

# Slatkice

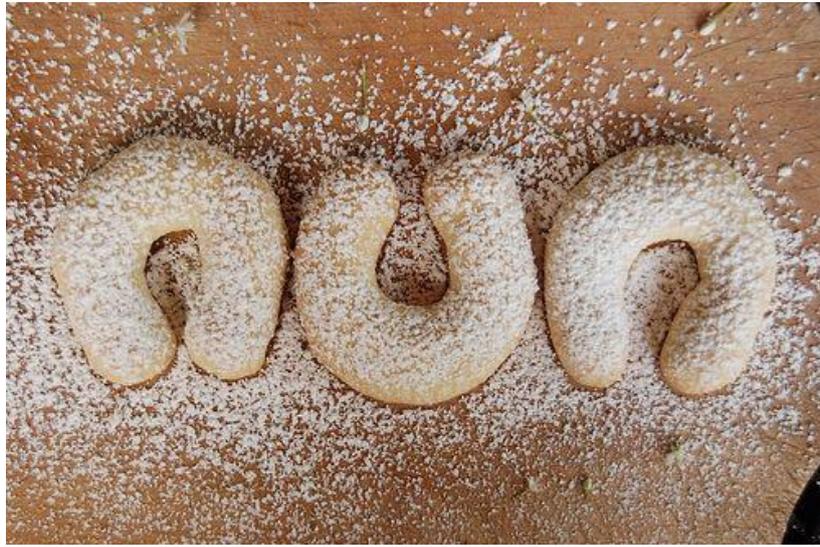
## Sastojci (za 25 komada)

1 prašak za puding od vanilije  
20 g krumpirovog brašna (gustina)  
100 g fino mljevenog prosa  
100 g mljevene riže bez glutena  
75 g šećera  
125 g mekog maslaca  
1 jaje  
100 g šećera za glazuru  
šećer i čokolada za posipavanje,  
čokoladne ljuskice itd.  
rižino brašno za radnu površinu

Izmiješajte prašak za puding i gustin. Dodajte proso, rižino brašno i šećer i miješajte. Dodajte kockice maslaca i jaje. Najprije miješajte kuhačom, a zatim rukom zamijesite čvrsto tijesto. Tijesto zamotajte u foliju i stavite oko 1 sat u frižider. Lim za pečenje obložite papirom. Radnu površinu posipajte rižinim brašnom i razvaljajte tijesto na debljinu drške noža.

Zagrijte pećnicu na 200 °C. Izrežite kolačiće i poslažite ih na lim. Pecite u vrućoj pećnici (na sredini) 8-9 min. Nakon pečenja još mekane kolačiće spustite na rešetku za hlađenje. Od šećera u prahu i 5 žlica vode za pripremite gusti preljev, tanko premažite svaku slatkicu i ukrasite po želji čokoladnim mrvicama.

# Martinove potkove



# St. Martin's Horseshoes

## St. Martin's Horseshoes

### Ingredients

1 cup butter  
4 tablespoons sugar  
2 cups sifted all purpose flour  
1 cup ground unblanched almonds  
1 teaspoon almond extract

Cream butter and sugar. Add the other ingredients and mix until thoroughly blended. With fingers shape into horseshoes about 3 inches long and 1 inch thick. Place on greased cookie sheet and bake 35 minutes in a slow oven (300° F.). Cool. Roll in confectioners' sugar.

## Almond Horseshoe Cakes

### Ingredients

1 cup butter  
4 eggs  
1 cup sugar  
4-1/2 cups flour  
1/4 pound grated almonds  
1 grated lemon rind

Mix the ingredients in the order given. Beat well. Wrap the dough in waxed paper and chill. When the dough is cold, roll it one-fourth inch thick. Cut in the shape of small horseshoes. Bake in a moderate oven (325°F) for about 15 minutes.

## Martinove potkove

### Sastojci

1 šalica maslaca  
4 žlice šećera  
2 šalice prosijanog oštrog brašna  
1 šalica mljevenih badema  
1 žličica bademovog ekstrakta  
šećer u prahu za posipati  
Pjenasto izmiješajte maslac i šećer. Dodajte ostale sastojke i miješajte dok se potpuno ne povežu. Prstima oblikujte potkove oko 3 palca duge i 1 palac debele. Složite ih na namašćeni lim ili papir za pečenje i pecite 35 minuta u pećnici na blagoj vatri (150°C). Ohlađene uvaljajte u šećer u prahu.

## Potkove od badema

### Sastojci

1 šalica maslaca  
4 jaja  
1 šalica šećera  
4 i pol šalice brašna  
12 dag mljevenih badema  
korica 1 limuna

Izmiješajte sastojke u navedenom redoslijedu. Čvrsto istucite tijesto. Zamotajte tijesto u foliju i stavite u frižider. Kada se tijesto ohladi, razvaljajte ga na pola centimetra debljine. Izrežite male potkove. Pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi (160° C) oko 15 minuta.

# Poljski kroasani sv. Martina



Poljski kroasani iz grada Poznania nose ime svetog Martina, a u Europskoj uniji su zaštićeni kao izvorni poljski kroasani, *rogale marcińskie* ili kraće *marcinki*.

## Marcinki



## Marcinki

Dough:

2,5 teaspoons instant yeast  
1 cup lukewarm milk  
1 tablespoon sugar  
3 large egg yolks  
1 cup confectioners' sugar  
4 ounces (1 stick) melted butter  
4 cups all-purpose flour

Filling:

1 (12-ounce) can poppy seed filling  
1 (12-ounce) can almond filling

Glaze:

3 cups confectioners' sugar  
2 tablespoons water, more or less  
2 ounces toasted sliced almonds

In the bowl of a stand mixer, combine yeast 1 cup lukewarm milk, and 1 tablespoon sugar until yeast has dissolved.

Add 3 egg yolks, 1 cup sugar and butter to bowl and mix. Add 4 cups flour and knead thoroughly until dough is smooth, 8 to 10 minutes. Transfer to a greased bowl, cover and let rise until doubled.

Turn dough out onto a lightly floured work surface and divide in half. Working with one dough half at a time, roll each into a 1/4-inch-thick circle, cut into 8 pie-shaped wedges.

Combine poppy seed and almond fillings. Place 1 tablespoon filling at the wide edge of each triangle and roll away from you.

Form a crescent shape and place on a baking sheet. Cover with greased plastic and let crescents rise until doubled.

Heat oven to 375 degrees. Bake crescents about 20 minutes. Cool completely.

Combine sugar and enough water to make a runny glaze. Frost crescents and sprinkle with toasted sliced almonds.

## Poljski kroasani sv. Martina

Tijesto za 16 kroasana:

2,5 žličice suhog kvasca  
1 šalica mlakog mlijeka  
1 žlica šećera  
3 žutanjka  
1 šalica kristal-šećera  
12 dkg rastopljenog maslaca šalice  
4 šalice oštrog brašna

Nadjev:

25 dag mljevenog maka  
25 dag badema

Glazura:

3 šalice kristal-šećera  
2 žlice vode, više ili manje  
5 dag prženih narezanih badema

U visoku posudu stavite suhi kvasac, šalicu mlakog mlijeka i žlicu šećera dok se kvasac ne otopi. Dodajte žutanjke, šećer, mlaki maslac i miješajte. Dodajte 4 šalice brašna i mijesite temeljito sve dok tijesto ne postane glatko, 8 do 10 minuta. Ostavite da se diže da se udvostruči.

Stavite tijesto na pobrašnjenu radnu površinu i podijelite na pola. Radite s polovicom tijesta, razvaljajte pola prsta debelo u krug. Izrežite 8 trokuta.

Za nadjev izmiješajte mak i badem. Stavite 1 žlicu nadjeva na široki rub svakog trokuta i zamotajte. Napravite polumjesec i pecite na limu obloženom papirom.

Lim prije pečenja pokrijte s namašćenim plastičnim poklopcem da se polumjeseci dižu dok se ne udvostruče.

Pecite na 190°C stupnjeva oko 20 minuta. Potpuno ohlađene prelijte glazurom. Za glazuru rastopite šećer u vodi te prelijte kroasane te ih posipajte sjeckanim bademima.

# Martinjski kroasani



# Martinshörnchen

# Martins- hörnchen

Man nehme:

500 Gramm Mehl

30 Gramm Hefe

1 Ei

80 Gramm Zucker

60 Gramm Margarine

1 Esslöffel Rumaroma

1/4 Liter lauwarme Milch

1 Eigelb

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln.

Die Hefe mit 1 TL Zucker, 5 TL Milch und etwas Mehl verrühren und gehen lassen.

nach 15 Min. Ei, Zucker, Margarine, Salz, Rumaroma und Milch dazugeben, alle Zutaten verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Gehen lassen, dann den Teig zum Rechteck formen, in spitzwinklige Dreiecke schneiden, diese rollen und zu Hörnchen formen.

Auf einem gefetteten Backblech nochmals gehen lassen.

Das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen, auf die Hörnchen streichen und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Das Martinshörnchen hat die Form einer halbierten Brezel und soll so daran erinnern, daß der Heilige Martin seinen Mantel mit einem Bettler teilte.

Es ähnelt aber auch dem Abdruck eines Pferdehufes vom Pferd des Heiligen und soll Glück bringen.

# Martinjski kroasani

Uzme se:

500 g brašna

30 g kvasca

1 jaje

80 g šećera

60 g margarina

1 žlica ruma

¼ l mlakog mljeka

1 žumanjce

Staviti brašno u zdjelu, u sredinu napravite udubinu i stavite razmrvljeni kvasac. U kvasac stavite jednu žlicu šećera, pet žlica mlijeka, pomiješajte malo brašna i ostavite da se podigne. Nakon 15 minuta dodati jaje, šećer, margarina, sol, aroma ruma i mlijeko, sve sastojke zamijesite i ostavite da se tijesto digne. Razvaljajte tijesto u pravokutni oblik koji podijelite na trokute i zarolajte u oblik kroasana. Stavi te ih na nauljenu posudu za pečenje. Umutite žumanjak sa dvije žlice mlijeka te premažite kroasane. Pecite na 200 C 20 minuta.

Martinjski kroasani imaju oblik prepolovljenog pereca i to treba imati na umu. To nas podsjeća na to da je sv. Martin podijelio svoj plašt s prosjakom. Također podsjeća na otisak konjskog kopita na kojem je svetac jahao, a potkova navodno donosi sreću.

# Pereci s limunom



# Zitronenbrezeln

# Zitronen- brezeln

## Zutaten

125 g Butter  
2 Eier, davon das Eigelb  
125 g Zucker  
1 Zitrone, davon die Schale abgerieben  
1 EL Zitronensaft  
150 g Mehl  
50 g Stärkemehl

## Für die Glasur:

150 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

Butter, Zucker und Eigelb sehr schaumig schlagen, dann die übrigen Zutaten dazu geben. Einen Teig kneten und daraus eine dünne Rolle formen. 15 cm lange Stücke abschneiden und diese zu Brezeln formen. Auf einem gefetteten Backblech bei 200 Grad ca. 15 Min. backen.  
Mit der Glasur bestreichen.

# Pereci s limunom

## Sastojci

125 g maslaca  
2 jaja, samo žutanjci  
125 g šećera  
naribana korica 1 limuna  
1 žlica soka od limuna  
150 g brašna  
50 g škroba (gustina)

## Za glazuru:

150 g šećera u prahu  
2 žlice soka od limuna

Pjenasto miješajte maslac, šećer i žumanjke, a zatim dodajte preostale sastojke. Napravite tijesto i oblikujte ga u dugačku „glistu“. Izrežite 15 cm duge komade i oblikujte perece. Pecite na namašćenom limu na 200°C oko 15 minuta. Pečeno premažite glazurom od šećera i limuna.

# Biskupov kruh



# Bishop's Cake

## Bishop's Cake

### Ingredients:

1/2 pound butter, at room temperature  
2 cups sugar  
2 cups sifted cake flour  
1 tablespoon lemon juice  
1 teaspoon pure vanilla extract  
5 whole eggs

### Directions:

Preheat oven to 350° F. Grease and flour a 10-inch bundt pan.  
Cream the butter and sugar gradually in mixing bowl until fluffy.  
Add the sifted flour to the butter mixture.  
Add the lemon juice and vanilla, stir well.  
Add the eggs one at a time, mixing well after each addition.  
Pour the batter into the prepared bundt pan and bake for 1 hour and 15 minutes, or until a cake tester inserted into the center of the cake comes out clean. (After the first 30 minutes, cover loosely with Aluminum Foil)  
Cool in pan for 10 minutes. Remove from pan and cool completely. Dust with powdered sugar if desired.

Note: As a variation, sprinkle crushed blanched almonds over the top of the cake right before putting it in the oven to bake.

## Bishop's Cake

### Sastojci:

25 dag maslaca, na sobnoj temperaturi  
2 šalice šećera  
2 šalice prosijanog oštrog brašna  
1 žlica soka od limuna  
1 žličica ekstrakta vanilije  
5 jaja

### Upute:

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Namastite i pobrašnite kalup za kolač promjera 24 cm. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer. Dodajte prosijano brašno u tu smjesu. Dodajte sok od limuna i vanilije, dobro promiješajte. Dodajte jedno po jedno jaje miješajući nakon svakog.  
Ulijte tijesto u pripremljeni kalup i pecite 1 sat i 15 minuta, odnosno čačkalica kojom ubodete biskvit ne ostane suha. (Nakon prvih 30 minuta, pokriti lagano aluminijskom folijom.)  
Neka ostane u kalupu 10 minuta, zatim izvadite biskvit da se potpuno ohladi. Posipajte šećerom u prahu po želji.

Napomena: Kao varijacija, pospite kolač sjeckanim bademima neposredno prije stavljanja u pećnicu.

# Rombovi s lješnjacima



**Nussrauten** 

# Nussrauten

## Zutaten für 80 Stück

250 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Prise Salz  
125 g Zucker  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 Ei  
125 g Butter

Mehl, Haselnüsse, Salz, Zucker und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Ei und Butter in Stückchen hineingeben. Dann alles zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas ausrollen. Dann den Teig auf ein gefettetes Backblech legen und ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15-20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und die Kuchenplatte in kleine Rauten schneiden.

# Rombovi s lješnjacima

## Sastojci za 80 komada

250 g brašna  
100 g mljeveni lješnjaci  
1 prstohvat soli  
125 g šećera  
2 žličice začina za medenjake  
1 jaje  
125 g maslaca

Pomiješajte brašno, lješnjake, sol, šećer i začini za medenjake. Načinite udubinu u sredini. Stavite jaje i maslac izrezan na komadiće. Zatim zamijesite glatko tijesto. Zamotajte u prozirnu foliju i stavite oko 30 minuta u hladnjak.

Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj površini. Zatim razvaljano tijesto stavite na namašćeni lim.

Pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C 15-20 minuta. Ostavite da se malo ohladi i režite kolač na rombove.

# Medena guska



# Honiglebkuchen- gans

## Honiglebkuchengans

Zutaten, ergibt: 15 Gänse:

250 ml Wasser  
375 g Farinzucker  
500 g Honig  
125 g Butter  
125 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Zitronat, fein gehackt  
100 g Orangeat, fein gehackt  
eine Prise Zimt  
eine Prise gemahlene Nelken  
3 Eier  
1,5 kg Mehl  
2 Päckchen Backpulver  
Rosinen für die Augen

Zum Verzieren: Puderzucker, Zitronensaft

Lebensmittelfarbe

Wasser mit Farinzucker zum Kochen bringen, dann zur Seite stellen und leicht abkühlen lassen.

Honig, Butter, Nüsse, ein Teil des Mehls und Gewürze zugeben und untermengen.

Danach die Eier untermischen. Mit dem restlichen Mehl, Backpulver und

Hirschhornsalz gut durchkneten und Teig über Nacht ruhen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Teig ausrollen und Gänse ausstechen oder mit der Hand formen. Je eine Rosine als Auge hineindrücken. Gänse auf die vorbereiteten Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15- 20 Minuten backen.

Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dicken Zuckerguss verrühren und Gänse damit bestreichen. Mit farbigem Zuckerguss nach Wunsch verzieren.

## Medena guska

Sastojci za 15 komada:

250 ml vode  
375 g smeđeg šećera  
500 g meda  
125 g maslaca  
125 g mljevenih lješnjaka  
100 g limunove korice  
100 g narančine korice  
prstohvat cimeta  
prstohvat mljevenog klinčića  
3 jaja  
1,5 kg brašna  
2 paketića praška za pecivo  
grožđice za oči

Za ukrašavanje: šećer za glazuru, sok od limuna, jestiva boja

Izmiješajte vodu sa smeđim šećerom i pustite da zakuha, a zatim staviti na stranu i ohladite malo.

Pomiješajte med, maslac, lješnjake, dio brašna i začine tedodajte jaja. Zamijeste s preostalim brašnom, praškom za pecivo i pustite tijesto odmarati preko noći.

Zagrijte pećnicu na 180 ° C i dva lima za pečenje obložite papirom.

Razvaljajte tijesto i izrežite oblike ili oblikujte rukom. Grožđice stavite za oči na svaku gusku. Gotove oblike stavite na pripremljeni lim za pečenje i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko 15- 20 minuta.

Ohladite na žičanom stalku.

Pomiješajte šećer u prahu s limunovim sokom u gustu glazuru i time prelijte pečene kolače. Ukasite jestivom bojom po želji.

# Peciva sv. Martina



# Biscotti di San Martino

## Biscotti di San Martino

500 g all purpose flour  
75 g lard  
100 g sugar  
Anise seeds or fennel seeds  
10 g beer yeast  
a pinch of salt  
a pinch of cinnamon

1. crush the seeds a bit to release their aroma
2. mix all ingredients together with just enough water to make a soft ball
3. leave it to rise (about an hour)
4. punch down the dough and form into shapes
5. let them rise for another few minutes
6. crush the risen cookies with an egg wash (yolk and milk) and sprinkle with sesame seeds for decoration if desired
7. bake at 400F/200C for 15 minutes, or until the cookies have a nice brown gloss.

### Preparation:

Preheat the oven at a temperature of 200° degrees. On a kitchen surface put the flour and make a hole in the middle of it. Mix 1 dl of warm water and a pinch of salt, plus the lard, mixing everything together carefully. Add the brewer's yeast, the sugar and a teaspoon of aniseeds with a pinch of cinnamon. Knead the dough well until is soft, smooth and homogeneous. From the dough make some sticks long about 5-6 cm, then try to bend or fold each stick on itself, giving a kind of spiral shape. Put them on a buttered baking tin. Cover them and leave it there to rise for at least 3 (or 4) hours in a warm place (it really depends on how warm is the place). As soon as the cookies are risen and ready to be cooked put them in the oven at 200° degree for 10-15 minutes.

## Biscotti di San Martino

500 g višenamjenskog brašna  
75 g masti  
100 g šećera  
sjemenke anisa ili koromača  
10 g pivskog kvasca  
prstohvat soli  
prstohvat cimeta

1. Usitnite sjemenke da otpuste miris.
2. Pomiješajte sve sastojke zajedno sa samo dovoljno vode da dobijete meko tijesto.
3. Ostavite ga da se digne (oko jedan sat).
4. Razvaljajte tijesto i oblikujte u zavijutke kao na slici.
5. Neka se dižu još nekoliko minuta.
6. Prije pečenja kolačiće premažite jajetom koje ste umutili s malo mlijeka i pospite sezamom po želji.
7. Pecite na 200°C 15 minuta ili dok kolačići ne dobiju lijep smeđi sjaj.

### Priprema:

Prethodno zagrijati pećnicu na 200 ° stupnjeva. Na stol staviti brašno i napraviti rupu u sredini. Miješati 1 dl tople vode i prstohvat soli, mast. Dodajte pivski kvasac, šećer i žličicu anisa s malo cimeta. Mijesiti tijesto dok ne bude mekano, glatko i homogeno.

Od tijesta izrežite trake duge oko 5-6 cm, a zatim savijte svaku u spiralni oblik. Stavite ih na maslacem namašten lim za pečenje. Pokrijte ih i ostavite tamo rasti najmanje 3 (ili 4) sata na toplom mjestu (zapravo ovisi o toplini). Čim su se kolačići digli, spremni su za pečenje. Pecite ih u pećnici na 200°C oko 10-15 minuta.

# Torta s Malte za sv. Martina



# Torta ta' San Martin

## Torta ta' San Martin

### Ingredients:

200 g shelled hazelnuts  
200 gm shelled walnuts  
200 gm pitted dates  
2 eggs separated  
2 tablespoons milk  
5 tablespoons flour  
1/4 tsp ground cloves  
½ tsp cinnamon  
5 tablespoons sugar  
margarine for greasing  
handful whole almonds to decorate  
75 g sultanas  
50 g candied peel  
100 g chopped figs

### Method:

1. Pre-heat the oven to Gas Mk 4 /180c
2. Grease the tin and sprinkle it with flour shaking off any excess
3. With an electric whisk beat the egg-whites until they are fluffy
4. Then add the yolks, sugar, flour and milk
5. Combine them well and then fold in the dates, figs, nuts, sultanas and candied peel
6. Pour the mixture into the tin and bake for 30 minutes.  
Place some the almonds on top arranged in a circle.
7. Don't let the pie cool in the oven. Bring it out, leave it in the tin for ten minutes until it has steamed off and then turn it onto a wire rack to cool.

## Torta ta' San Martin

### Sastojci:

200 g sjeckanih lješnjaka  
200 g sjeckanih oraha  
200 g datulja bez koštica  
2 jaja (žutanjak i bjelanjak odvojeno)  
2 žlice mlijeka  
5 žlica brašna  
1/4 žličice mljevenog klinčića  
½ žličice cimeta  
5 žlica šećera  
margarin za namastiti lim  
šaka cijelih badema za ukras  
75 g grožđica  
50 g ušećerene korice od limuna  
100 g nasjeckanih smokvi

### Priprema:

1. Zagrijte pećnicu na 180°C
2. Namažite oblik za tortu i pospite ga brašnom.
3. Električnim mikserom umutite snijeg od bjelanjaka.
4. Zatim dodajte žutanjke, šećer, brašno i mlijeko.
5. Pomiješajte ih dobro, a zatim staviti datulje, smokve, orahe, grožđice i ušećerenu koricu limuna.
6. Ulijte smjesu u tepsiju i pecite 30 minuta. Stavite nekoliko badema u krug za ukras.
7. Ne ostavljajte pitu u pećnici. Izvadite je, ostavite u tepsiji 10 minuta dok se ne odvoji od lima, a zatim je prebacite na stalak od žice da se ohladi.

# Martinjska guska



**Martinigansl =**

## Martinigansl

Zutaten für die gebratene Gans:

1 Weidegans  
2 Äpfel  
1 Orange  
Thymian, Majoran  
Salz, Pfeffer  
4 EL Rapsöl  
120g Honig  
1 Flasche Bier  
frischer Bund Thymian

Zubereitung vom Martinigansl:

Für dieses Gansrezept Äpfel und Orange achteln, mit den Gewürzen gut vermischen und die Weidegans damit füllen. Die Gans auch von außen gut mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian einreiben und in einen großen befetteten Bräter oder Auflaufform setzen. Den Bund frischen Thymian hinzugeben.

Im vorgeheizten Backrohr bei 220°C etwa eine halbe Stunde braten. Dabei die Gans mehrmals mit Honig bepinseln und mit Bier übergießen. Danach auf 180-190° zurückschalten, mit etwas Wasser ablöschen und die Gans für rund 2 Stunden im Rohr fertig braten.

Den Bratensaft durchsiehen und entfetten, mit etwas Stärke binden und abschmecken. Die knusprig gebratene Gans zerteilen und mit der Sauce servieren.

Typische Beilagen zur knusprig gebratenen Gans am Martinitag sind Erdäpfelknödel, Rotkraut und glasierte Maroni.

## Martinjska guska

Sastojci:

1 domaća guska  
2 jabuke  
1 naranča  
majčina dušica, mažuran  
sol, papar  
4 žlice biljnog ulja  
120 g meda  
1 boca piva  
svježi timijan

Priprema:

Jabuke i naranče razrežite na osmine, dobro izmiješajte sa začинима i time napunite gusku. Gusku i izvana utrljati sa soli, paprom, mažuranom i timijanom te je stavite u velik namašćeni kalup ili tepsiju. Dodajte svježeg timijana.

Pecite u zagrijanoj pećnici na 220° C oko pola sata. Tijekom pečenja gusku više puta premažite medom i prelijte pivom. Zatim je vratite da se peče na 180-190°C, polijte je s malo vode i pecite je još oko 2 sata u pećnici.

Nakon pečenja ocijedite sok od pečenja, povežite ga s malo škroba (brašna) i posolite. Hrkavo pečenu gusku razrežite na lijepe komade pa poslužite uz umak od pečenja.

Tipični prilozi za hrskavu pečenu gusku na Martinje su okruglice od krumpira, crveni kupus i glazirani kesteni.

# Okruglice od krumpira



**Erdäpfelknödel =**

## Erdäpfelknödel

Zutaten für 4 Portionen

35 g Butter  
2 Stk Eidotter  
50 g Gries  
1 kg Kartoffeln  
160 g Mehl  
1 Prise Salz

Die Erdäpfel mit der Schale ca. 30-35 Min. im Salzwasser kochen, abkühlen lassen und schälen.

Die Kartoffeln anschließend noch warm durch die Erdäpfelpresse drücken. Gepresste Erdäpfel, Salz, Grieß, Mehl, Butter und Dotter gut vermengen. Knödel formen und in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen bzw. leicht wallen lassen. Danach die Knödel im Wasser ca. 15-20 Minuten bissfest kochen.

## Okruglice od krumpira

Sastojci za 4 osobe:

35 g maslaca  
2 žutanjka  
50 g Gries  
1 kg krumpira  
160 g brašna  
1 prstohvat soli

Cijele krumpire kuhajte oko 30-35 minuta u slanoj vodi, ohladite ih i ogulite.

Još tople krumpire usitnite drobilicom za krumpir. U krumpir umiješajte sol, griz, brašno, maslac i žutanjke te dobro povežite. Oblikujte okruglice i stavite ih u kipuću slanu vodu da zakuhaju. Zatim ih još kuhajte oko 15-20 minuta dok ne budu čvrsto kuhani.

# Glazirani kesteni



**Glasierte Maronen =**

## Glasierte Maronen

Portionen: 4

200 g Maroni (nicht ganz weich gekocht, geschält)

50 g Zucker

60 ml Wasser

Butter (kalt)

In einer trockenen Pfanne den Zucker langsam goldgelb schmelzen. Mit Wasser aufgießen, aber NICHT UMRÜHREN, sondern einkochen lassen. Geschälte Maroni zugeben, kurz erwärmen und ein größeres Stück kalte Butter zugeben. Maroni einkochen lassen und dadurch glasieren.

### Tipp

Auf dieselbe Weise lassen sich auch junge Erbsen, Karotten- oder Kohlrabiwürfel glasieren, wobei das Wasser durch Rindsuppe ersetzt und das Gemüse vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreut wird.

## Glazirani kesteni

Sastojci za 4 osobe:

200 g kesteni (ne sasvim meko kuhani, oguljeni)

50 g šećera

60 ml vode

maslac (hladan)

U suhoj tavi lagano rastopiti šećer do zlatne boje. Prelijte vodom, ali NE MIJEŠATI, nego pustite da prokuha. U to dodajte oguljene kesteni, kratko zagrijte i dodajte veći komad hladnog maslaca. Pustite kesteni da se ukuhaju i na taj ih način glazirajte.

### Savjet

Na isti način može se glazirati i mladi grašak, mrkva ili korabica izrezana na kocke, pri čemu vodu za kuhanje zamijenite govedskom juhom, a povrće prije serviranja pospite sjeckanim peršinom.

# Sadržaj

Martinko / Weckmann.....	5
Martinova peciva / St. Martin's Bread.....	7
Djedice / Grittibenzen.....	9
Prijatelji od tijesta / Bonhommes en pâte....	11
Malci / Stutenkerle.....	13
Martinove guske / Martinsgänse.....	15
Slatkice / Gänschen.....	17
Martinove potkove/ St. Martin's Horseshoes.....	19
Potkove od badema / Almond Horseshoe Cakes.....	19
Poljski kroasani sv. Martina / Marcinki.....	21
Martinjski kroasani / Martinshörnchen.....	23
Pereci s limunom / Zitronenbrezeln.....	25

Biskupov kruh / Bishop's Cake.....	27
Rombovi s lješnjacima / Nussrauten.....	29
Medena guska / Honiglebkuchengans.....	31
Peciva sv. Martina / Biscotti di San Martino	33
Torta s Malte za sv. Martina / Torta ta' San Martin.....	35
Martinjska guska / Martinigansl.....	37
Okruglice od krumpira / Erdäpfelknödel.....	39
Glazirani kesteni / Glasierte Maronen.....	41

