



Magyar Konyha - Kossuth-kifli

2015 március 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nem piskóta

Auguszt Olga receptjei hónapról hónapra olvashatók a Magyar Konyha magazinban. Auguszt Elek 1870-ben nyitotta meg a család első cukrászatát a Tabánban, ma már több Auguszt cukrászda működik a fővárosban, amelyeket mind családtagok irányítanak. Auguszt Olga a híres cukrászcsalád negyedik generációjához tartozik.

Régen tsemegetsínálóknak 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 felferjük a fele cukorral.



3. A tojás fehérjét felferjük a másik fele cukorral.



4. A 2.és 3.pontban felvert tojáshabot habverővel óvatosan összekeverjük. A tojásfehérje nagyon kényes, nem szabad sokáig keverni, mert elveszti a nagy nehezen belevitt levegőbuborékokat.



5. A felvert tojásfehérjébe egyenletesen beleszórjuk a lisztet, a sütőport és a citromhéjat. Én a lisztet mindig egy papírlapra (sütőpapírra vagy szétvágott cukroszacskóra) szítálom, 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. Előmelegített sütőben, 160- 180 °C-on sütjük, fél óráig. Ez nem könnyű otthoni sütőben, mert én még nem láttam olyan sütőt, ahol a sütőtérbe helyezett hőmérő ugyanazt mutatta volna, mint a külső kijelző. Tehát, ha tehetjük, mérjük meg a hőmérsékletet magunk.



9. Miután kihűlt, pogácsaszaggatóval félholdakat szaggatunk belőle.

**Előfizetési ügyfélszolgálat:**

Lakatos Anita

Tel.: (1) **461-1447**E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen elő a Magyar Konyha Magazinra!](#)



Előfizetési díjaink 2015-ben:

Éves előfizetés: **4700 Ft**

Féléves előfizetés: **2600 Ft**

[Online előfizetés](#)

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

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

