



# Márton-napi Családi Fesztivál

2019. november 9-10. (szombat-vasárnap)  
HÉVÍZ – Deák tér, Festetics tér, Tavirózsa u.

## Felhívás süteményversenyre!

Az idei Márton-napi Családi Fesztiválra ismét süteményversenyt hirdetünk, sütni szerető hölgyek és urak részére.

**Nevezni három süteménykategóriában lehet: 1. Almás pite 2. Kuglóf 3. Márton-napi kalács**

**NEVEZÉSI HATÁRIDŐ:** 2019. november 6. (szerda) 16 óra

**NEVEZÉS MÓDJA:** a program@hevizgaleria.hu e-mail címen, vagy a 83/341-545 telefonszámon

**A SÜTEMÉNYEK LEADÁSA:** A süteményeket legalább egy átlagos süteményes tálca mennyiségben, a Márton-napi Családi Fesztivál második napján, 2019. november 10-én, vasárnap délután 13 óráig kérjük leadni.

**LEADÁSI HELYSZÍN:** Hévíz, Deák téri átriumban kihelyezett asztalnál.

**ZSÜRIZÉS:** A süteményeket szakmai zsűri értékeli.

**EREDMÉNYHIRDETÉS:** 2019. november 10. (vasárnap) 18:20, színpad

**DÍJAZÁS:** A zsűri az ízvilág és a tálalás figyelembe vételével hozza meg döntését. Minden süteménykategóriában az első helyezettet díjazzuk.

A süteményeket a helyszínen, kupont ellenében lehet megkóstolni. A kuponokat a szervezőknél lehet megvásárolni.

**JÓTÉKONYSÁG:** A befolyt pénzüsszeget a hévízi bölcsödének ajánljuk fel játékok vásárlására.

**Minden sütni és kóstolni vágyót szeretettel várunk!**

Segítségképpen adunk néhány alapreceptet a süteményekhez,  
természetesen a bevált családi receptek alapján készült süteményeket is sok szeretettel várjuk!

### Almás pite

Hozzávalók / 4 adag:

Tésztához: 50 dkg finomliszt, 25 dkg margarin,  
10 dkg porcukor, 2 db tojás, 0,5 csomag sütőpor,  
Töltelékhez: 7 nagy db alma, fahéj ízlés szerint,  
1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg cukor

Elkészítés:

1. A tálban összekeverjük a lisztet a sütőporral.
2. A lisztbe belemorzsoljuk a margarint, porcukrot, tojásokat és összegyúrjuk.
3. A tésztát meglisztezzük, hogy ne ragadjon. 2 részre osztjuk.
4. Egy másik tálba beleszéljük az almákat, és hozzáadjuk a kristálycukrot (a cukor mennyiségét az alma savanyúsága is meghatározza, ha az alma savanyúbb, több cukor is mehet bele). Összekeverjük.
5. Az almából kinyomkodjuk a levét (mert különben a tészta elázna), hozzáadjuk a fahéjat, vaníliát.
6. Az egyik tésztánkat kisodorjuk, tepsijébe elhelyezzük (a tepsit nem zsírozzuk!), és egyenletesen elosztjuk az almát. Kisodorjuk a másik tésztánkat is, és befedjük vele az almánkat.
7. Villával megszurkáljuk a tészta tetejét, hogy sütés közben fel ne hólyagozzon.
8. Előmelegített sütőben közepes hőfokon arany barnára sütjük. Még forrón megszórjuk vaníliás cukorral.

### Márványkuglóf

Hozzávalók / 6 adag:

4 db tojás, 13 dkg margarin, 1 citromból nyert citromhéj, 0,5 citromból nyert citromlé,  
50 ml rumaroma (2 ek), 25 dkg porcukor,  
28 dkg finomliszt, 1,5 dl tej, 1 csomag sütőpor,  
2 ek cukrozatlan kakaópor

Elkészítés:

1. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A lisztet a sütőporral összekeverjük. A sütőt 230 fokra előmelegítjük. A kuglófformát kikenjük, majd lisztezzük.
2. A tojások sárgáját a margarinnal jól kikeverjük, majd belekeverjük a citrom reszelt héját, fél citrom levét, a porcukrot, a rumaromát, 1 dl tejet, és az egészet habosra keverjük. A lisztes sütőport is a tésztához adjuk, és csomómentesre keverjük.
3. A tojásfehérje habot óvatosan hozzáforgatjuk, majd a tészta kb. 1/3-át kivesszük egy tálba, és hozzákeverjük a maradék 0,5 dl tejben elkevert kakaóport. (Ebben a részben kicsit megviselt lesz a tojásfehérje hab, de a végeredményen ez nem fog látszani.)
4. Kikent, lisztezett kuglófformába öntjük felváltva a sárga és a barna krémet, majd a forró sütőbe tesszük. A hőfokot azonnal le vesszük 175 fokra, és kb. 45 percre, illetve tűpróbáig sütjük.

Hozzávalók:

Tésztához: 3,5 bögre liszt, 3 kanál cukor, egy csipet só,  
1 bögre tej, 25 dkg vaj, 1 evőkanál szárított élesztő,  
3 tojás  
Töltelékhez: 10 dkg dió, 30 dkg mák, 10 dkg mogyoró,  
3 evőkanál tejszín, fél bögre porcukor, aszalt gyümölcs  
Megkenéshez: 1 tojás, tej

Elkészítés:

1. Az élesztőt tejben felfuttatjuk. A tojást a cukorral kikeverjük, fokozatosan hozzáadjuk a vajat, majd az átszitált lisztet, a tejet, az élesztőt. Ezután letakarva meleg helyen hagyjuk kelni.
2. A diót, a mogyorót és a mákot ledaráljuk, megpörköljük, majd a cukorral, tejszínnel elkeverjük, hogy sűrű masszát kapjunk
3. A megnőtt tésztát kinyújtjuk, négyzetekre vágjuk, megtöltjük a masszával, majd félholdatok formázzunk belőle. Pici tejjel elkevert tojással megkenjük. Ezt követően még kelesztjük.
4. Ha megnőtt 220 fokos sütőben arany barnára sütjük. még melegen megkenjük porcukorból és citromléből kikevert cukormázzal.