

Moji mehki medenjaki



svenska (/uporabniki/seznam/svenska/) | ravnokar iz pečice



SESTAVINE

50 dag	moke
1 čajna žlička	sode bikarbone
15 dag	masla ali margarine
15 dag	sladkorja v prahu
2	jajci
15 dag	segretega in ohlajenega medu
ščepec	cimeta (https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/)

POSTOPEK

Iz naštetih sestavin zamesimo testo in ga damo v vrečko ali folijo. Počiva naj 1 uro ali več v hladilniku. Nato iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih dajemo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180 stopinjah okoli 12 - 15 minut. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti [posodi](#).

OPOMBE

Na surove kroglice v pekaču lahko vtisneš 1/4 jedra oreha ali pa mandelj.

Čebelice z medom in mandlji

Medeni piškotki z mandljevimi lističi, okrašeni s čokoladno glazuro



jgoren17 (/uporabniki/seznam/klari/



SESTAVINE

Testo:
350 g moka
100 g hladnega [masla](#)
100 g medu
100 g sladkorja
1 jajce
naribana limonina lupinica

Dekoracija:
na lističe narezani mandlji
50 g raztopljene čokolade

POSTOPEK

1. Sestavine za testo na hitro vgnemo v kepo. Ovijemo jo v prozorno folijo in damo počivati za 1 uro v hladilnik.
2. Pečico ogrejemo na 180 stopinj.
3. Nato iz testa oblikujemo debelejšje svaljke in jih razrežemo na koščke (kot za njoke). Vsak košček oblikujemo v kroglice ovalne oblike, katere bodo služile za trup čebelice.
4. Na vsako stran kroglice zapičimo po en mandljev listič, da čebelice dobijo krilca. Položimo jih na pekač, obložen s peki papirjem in pečemo cca. 10 - 15 minut.
5. Ko so čebelice pečene, jih ohladimo in okrasimo s stopljeno čokolado. S tulcem narišemo dve pikici za učke in 3 - 4 črtice vodoravno po trupu.

Medena hiška

1/12



KuSlo

Pitončica (/uporabniki/seznam/btw7a10tzi3fuawL/)



SESTAVINE

Količina: cca 2 hiške

375 g	medu
375 g	sladkorja v prahu
75 g	masla /margarina
750 g	moke
15 g	pecilnega praška
1 žlička	sode bikarbone
2 žlici	kakava
1	vrečkica začimb za medenjake
ščepec	sol
2	jajci
3 žlice	vode

prozorna folija

3	beljaki
750 g	sladkorja v prahu
3 žlice	limoninega soka
	jedilne barve v prahu

POSTOPEK

1. **Maslo**/margarino stopimo v mikrovalovki, skoraj do tekočega. Stepemo in dodamo tekoči med ter sladkor. Pustimo, da se ohladi.
2. V drugo večjo **posodo** stresemo vse ostale sestavine in vlijemo prvi del (med, sladkor, **maslo**), dobro zgnetemo ter zavijemo v prozorno folijo in pustimo 24 ur, da počiva - na pultu.
3. Sveže pripravljeno testo je zelo mehko, vendar nikanar ne dodajate dodatne moke! Če pa bo testo po dnevu počitka še vedno mehko, takrat lahko dodate moko. Oz, je itak potrebno posuti delovno površino z moko in ta se bo prijela na testo.
4. Naslednji dan razvaljamo testo na cca. 3-5 mm in izrežemo hiške, oz. dele le teh - lahko si pomagata z **modelčkom** (http://www.kochspass24.de/images/product_images/info_images/480_1.jpg) ali poljubno samo izrežete 2 stranska dela, en sprednji z vrati in en zadnji brez vrat, 2 dela strehe ter dimnik (ni obvezen).

1 beljak

vrečke za brizganje z razl. nastavki
podstavki za torto/karton "oblečen" v folijo ali
kaj podobnega
razne pisane zadeve za dekoracijo
bonboni, mrvice, bleščice, sladkor v barvi,
kokos v barvi in beli kokos ...

5. Vajo ponovimo še enkrat.
6. Iz ostalega testa lahko naredimo dvorišče - tla, spodnji del, na katerega bomo lepili hiško ter okraske za zraven, božičke, smreke, jelenčke ...
7. Pečemo na 160-170 stopinjah cca. 15-20 minut.
8. Ko vzamemo iz pečice, je še kar mehko, zato pustimo 10-15 minut, da se ohladi in strdi, nato vzamemo s pekača, položimo na suh, čist pladenj ...
9. Ko so deli hiške pečeni, se lahko posvetimo zidanju :)
10. Stepemo 3 beljake in dodajamo sladkor ter limonin sok - mora nastati čvrsta masa.
11. Pripravimo si več vrečk za brizganje z razl. nastavki.
12. Sladkorno maso razdelimo na več delov ter jo poljubno obarvamo.
13. Sladkorna masa mora biti ves čas pokrita z mokro krpo, da se ne posuši in če se le da, da je na hladnem - lahko tudi v hladni vodi (pod njo dajte večjo [posodo](#) s hladno vodo).
14. Nato hiško sestavimo, na podlago zalepimo eno stran hiše, potem drugo stran ... in tako naprej. Ko so prilepljene vse 4 strani hiše, jo pustimo, da se posuši-cca 2 uri. Nato prilepimo še streho in spet počakamo ene 2 uri - ves čas naj bo hiška na sobni temp., kjer je toplo in suh zrak, da se hitreje posuši.
15. Ko je tudi streha stabilna, se lotimo dekoriranja :)
16. Če vam zmanjka sladkorne mase za lepljenje in dekoriranje, si jo naredite še malo, lahko tudi iz samo enega beljaka, vendar vam je ne bi smelo zmanjkati, če je ne boste mazali po tleh ali strehi - učinek snega (kar sem jaz delala na svojih hiškah).
17. Z beljakom si pomagajte pri lepljenju in posipanju snega - kokos ali bleščice.
18. Najprej namažete beljak s čopičem in nato posujete čez kokos/bleščice.
19. Veliko užitkov pri ustvarjanju.

Babičini medenjaki

Zelo mehki medenjaki



[jatija \(/uporabniki/seznam/jatija/\)](#)



SESTAVINE

- 3 jajca
- 130 g sladkorja
- 125 g medu
- 125 g margarine
- cimet (<https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/>)
- limonina lupinica
- 500 g moka
- 1/2 žličke jedilne sode
- beljak
- orehi

POSTOPEK

Rumenjake in 65 g sladkorja penasto umešamo. Primešamo med, margarino, cimet in limonino lupinico. Dodamo moko in sodo. Beljake stepamo v sneg, postopoma dodamo 65 g sladkorja. Rahlo vmešamo v testo. Iz testa oblikujemo kroge. Te z dlanjo sploščimo. Po vrhu premažemo z beljakom. Na sredino piškota položimo pol oreha. Pečemo približno 15 minut.

Pirini medeni piškoti z mandlji

Zdravi in dobri



SESTAVINE

- 500 g pirine polnozrnate moke
- 350 g margarine
- 100 g mletih mandljev (<https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/39/mandelj/>)
- 150 g medu
- 1 jajce
- vaniljev (<https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/123/vanilija/>) sladkor
- limonina lupinica

POSTOPEK

1. Iz moke, margarine, mandljev, sladkorja, medu in jajca zgnetemo testo in ga pustimo počivati pol ure.
2. Nato testo razvaljamo in izrežemo poljubne oblike piškotov. Pečemo približno 10 minut pri 190 stopinjah.

ledena pita



SESTAVINE

- 1 jajce
- 15 dag sladkorja
- 3 žlice mleka
- 3 dag masla ali margarine
- 2 žlici medu
- 30 - 32 dag moka
- 1 žlička sode bikarbone

Krema

- 0,5 l mleka
- 20 dag sladkorja
- 2 vaniljeva sladkorja
- 4 žlice pšeničnega zdroba
- 20 dag margarine

POSTOPEK

na tri dele. Vse tri dele razvaljamo na približno velikost A4 formata (malo manjše) in damo pači vsakega posebej, da lepo porjavi.

Krema:

1. sladkor in vaniljev sladkor stresemo v mleko in kuhamo. Ko zavre, dodamo 4 žlice pšeničnega zdroba. Vse skupaj naj vre 10 minut. Nato počakamo, da se ohladi do mlačnega. 20 dag margarine spenimo in nato po žlicah dodajamo mlačen zdrob ter sproti mešamo.

Vse skupaj zložimo v zaporedju:

1. prva plast peciva - krema - druga plast peciva - krema - tretja plast peciva.
2. Nekaj časa pustimo še na sobni temperaturi, nato damo čez noč v hladilnik.

OPOMBE

Pri pripravi testa lahko najprej v posodi stepemo jajca, sladkor, mleko, margarino in med ter nato dodajamo moko s sodo bikarbono. Če je testo premeško, dodamo malo moka.

Mafini z ovsenimi kosmiči in medom

1/4



Majuscka (/uporabniki/seznam/majuscka/)



SESTAVINE

Količina: 12 kosov

25 dag	moke
8 dag	drobnih ovsenih kosmičev
1 žlička	pecilnega praška
pol žličke	cimeta (https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/)
7 dag	rozin
2	jajci
2 dl	navadnega jogurta
10 dag	masla
5 dag	rjavega sladkorja
5 žlic	medu

POSTOPEK

1. Maslo vzamemo iz hladilnika, da se zmešča. Pečico ogrejemo na 180 stopinj.
2. Moko, ovsene kosmiče, pecilni prašek, cimet in rozine zmešamo.
3. Jajci razžvrkljamo in zmešamo s stopljenim maslom, sladkorjem, jogurtom in medom. Nato suho in mokro mešanico hitro zmešamo in nadevamo v modelčke za mašine (dve tretjini). Modelčke predhodno namažemo z maslom in postavimo v hladilnik.
4. Postavimo v ogreto pečico in pečemo 20 - 25 minut.

Medeni bananin kolač

Z oreščki, banano in cimetom

1/2



Kulinarika.net

marta (/uporabniki/seznam/marta/)



SESTAVINE

- 300 g moke (pšenična, pirina ali kamutova - lahko polnovredne)
- 200 g mletih oreščkov (mandlji, lešniki, orehi)
- 4 čajne žličke cimeta (<https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/>)
- 8 jedilnih žlic medu
- 4 jedilne žlice olja
- 14 jedilnih žlic mleka
- 1 čajna žlička sode bikarbone
- 1 pecilni prašek
- 2 banani (<https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/g/banana/>) (pirirani)

POSTOPEK

1. Vse sestavine zmešamo z el. mešalnikom. Maso vlijemo v namaščen pekač in pečemo brez ventilacije v predogreti pečici pri 175 stopinjah 60 minut.
2. Režemo ohlajeno.

Medena potica z orehi

Med in orehi - idealna zimska kombinacija



SESTAVINE

Sestavine

- 1 kocka svežega ali 2 vrečki suhega [kvasa Fala](https://www.facebook.com/fala.sloncek?fref=ts) (<https://www.facebook.com/fala.sloncek?fref=ts>)
- 1 vrečka [kislega testa Fala](https://kruhinpotica.com/kislo-testo-fala/) (<https://kruhinpotica.com/kislo-testo-fala/>)
- 700 g moke
- 200 g kisle smetane
- 100 g mleka
- 110 g masla
- 60 g sladkorja
- 3 manjša jajca
- 2 mali žlički soli

Nadev

- 300 g medu
- 250 g mletih orehov

jajce za premaz

POSTOPEK

1. V posodo odmerimo sol in moko. V mleku raztopimo [kvas Fala](https://www.facebook.com/fala.sloncek?fref=ts) (<https://www.facebook.com/fala.sloncek?fref=ts>), ga prilijemo k moki, dodamo vse ostale sestavine brez masla in zamešamo kvašeno testo. Med mešanjem postopno dodajamo zmeščano maslo. Zadnjih deset minut mešamo na najvišji hitrosti. Ko so sestavine dobro povezane in testo odstopa od posode, testo pokrijemo in damo na toplo vzhajati.
2. Vzhajano testo pregnetemo in pustimo nekaj minut počivati. Zatem testo razvaljamo na pravokotnik, ga celega na tanko pokapljamo z medom, tega pa posujemo z mletimi orehi. Obloženo testo zvijemo v zavitek, tega pa položimo v pomaščen model za potico.
3. Potico damo še enkrat vzhajati. Vzhajano potico premažemo z jajcem ali maslom, prebodemo z iglo na več mestih in prestavimo v vročo pečico. Pečemo jo približno 45 minut pri 175 stopinjah. Pečeno potico vzamemo iz pečice in jo čez nekaj minut obrnemo iz modela na desko.

Polnjeni medeni kvadratici

Mehko medeno testo, polnjeno z mešanico marmelade, rozin, praženih mandliev, oranžata in ruma

1/3



Kul inarita.net

francis (/uporabniki/seznam/francis/)



SESTAVINE

Testo

440 g	moke
1 žlička	sode
1 žlička	pecilnega praška
1 žlica	cimeta (https://www2.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/)
1 žlička	kardamoma
1/2 žličke	klinčkov (https://www2.kulinarika.net/recepti/zacimbe/87/nageljnovc-zbice-klincki-/)
1/2 žličke	pimenta
1/2 žličke	muškatalega oreščka
1/2 žličke	ingverja
1/2 žličke	sol
200 g	medu
200 g	sladkorja
120 g	masla
1	jajce

Nadev

400 g	marelične marmelade
200 g	malinove marmelade
200 g	praženih mandljev (https://www2.kulinarika.net/recepti/zacimbe/39/mandelj/), grobo nasekljanih
150 g	rozin
100 g	oranžata
30 ml	ruma ali limoninega soka

Glazura

100 g	sladkorja v prahu
60 ml	limoninega soka

POSTOPEK

Za testo:

1. v veliki [posodi](#) na štedilniku segrejemo med, sladkor in [maslo](#). Segrevamo toliko časa, da se [maslo](#) in sladkor stopita. Mešanica ne sme zavreti.
2. [Posodo](#) odmaknemo s štedilnika in s kuhalnico vmešamo začimbe in moko. Testo se mora sprijeti v kepo, ki se ne lepi na stranice [posode](#). Po potrebi dodamo še malo moke. 5 minut počakamo, da se testo malo ohladi, nato pa vmešamo jajce. Testo zvrnemo na pulit in ga zgnetemo z rokami. V kolikor se prijema, dodamo še malo moke. Še vedno toplo testo razdelimo na dva dela in ju zavijemo v prozorno folijo. Na pulitu ga pustimo, dokler ga ne potrebujemo.

Za nadev:

1. vse sestavine zmešamo. Postopno dodajamo rum ali limonin sok, da dobimo mazav nadev (mora biti gost, a mazav).

Sestavljanje in peka:

1. obe polovici testa razvaljamo med dvema peki papirjema v velikosti pekača (moj ima mere cca. 33 x21cm). Eno polovico damo na dno pekača. Nanjo razmažemo ves nadev. Drugo polovico testa s peki papirjem obrnemo na nadev in odlepimo papir. Z zobotrebcom prebodemo testo.
2. Pečemo 25 do 30 minut na 180 stopinjah.
3. Medtem ko se peče, pripravimo glazuro. Sladkorju v prahu postopoma dodamo limonin sok, da dobimo tekočo glazuro.
4. Ko je pečeno pecivo še toplo, ga prelijemo z glazuro. Pustimo ga, da se ohladi. Nato ga lahko narežemo na kvadratke. Okus bo še boljši, če pecivo skupaj s pekačem zavijemo s prozorno folijo in ga pustimo na hladnem 1-2 tedna in šele nato narežemo.

Čokoladna medena potica z arašidi

Potica malo drugače, a nič manj dobra



SESTAVINE

1 kocka	svežega ali 2 vrečki suhega kvasa Fala (https://www.facebook.com/fala.sloncek?fref=ts)
1 vrečka	kislega testa Fala (https://kruhinpotica.com/kislo-testo-fala/)
720 g	moke
400 g	mleka
150 g	masla
60 g	sladkorja
50 g	kisle smetane
4 žlice	kakava v prahu
3	rumenjake
2	mali žlički soli

Nadev

500 g	očiščenih jabolk
500 g	mletih arašidov
200 g	brusnic
100 g	sladkorja
3 žlice	meda
3	beljaki
2 žlici	ruma
2 žlici	drobtin
	sok in lupinica limone
	cimet
	klinčki

rumenjaki in 2 žlici mleka za premaz

Preliv

250 g	mletega sladkorja
1	beljak
Pest	brusnic

POSTOPEK

1. V posodo odmerimo sol, moko, primešamo **kislo testo Fala** (<https://kruhinpotica.com/kislo-testo-fala/>), dodamo **kvasa Fala** (<https://www.facebook.com/fala.sloncek?fref=ts>) in ostale sestavine brez masla in zamešamo testo. Med mešanjem postopno dodajamo zmeščano maslo. Najprej mešamo na nizki hitrosti, na koncu na visoki hitrosti, da postane testo gladko. Zatem ga pokrijemo s kuhinjsko folijo in damo na toplo vzhajati.
2. Med vzhajanjem pripravimo nadev. Očiščena jabolka dušimo s cimetom in klinčki, da se zmeščajo in izpari odvečna tekočina. Primešamo jim sladkor, mlete arašide in vse ostale sestavine, da dobimo gladek, mazav nadev. Pustimo, da se ohladi.
3. Vzhajano testo stresemo na pult, pregnetemo in pustimo nekaj minut počivati. Spočito testo razvaljamo na pravokotnik, premažemo z nadevom in zvijemo v zavitek. Zavitek položimo v pomaščen model za potico, pokrijemo in pustimo vzhajati.
4. Vzhajano potico premažemo mešanico rumenjaka in mleka ali z maslom, na več mestih prebodemo z iglo in prestavimo v vročo pečico.
5. Potico pečemo 45 minut na 200 °C, da se lepo obarva, po potrebi jo pokrijemo s folijo.
6. Pečeno potico pustimo nekaj minut v modelu, nato jo obrnemo in stresemo iz modela ter do konca ohladimo.
7. Ohlajeno potico lahko prelijemo z sladkornim prelivom. Mleti sladkor zmešamo z beljakom; z gosto, a še vedno tekočo zmesjo prelijemo potico in posujemo z nasekljanimi brusnicami.

Medeni išlerji

Sladki medenjaki



lenyka (/uporabniki/seznam/lenyka/)



SESTAVINE

Testo

- 1/2 kg moke
- 12 dag margarine
- 1,5 majhne žličke sode bikarbone
- 2 jajci
- 12 dag sladkorja
- 2,5 dl medu
- 1 mala žlička cimeta (<https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/>)

Krema

- 1 beljak
- sok ene limone
- 20 dag sladkorja v prahu

čokolada
mrvice

POSTOPEK

1. Vse sestavine za testo dobro zamesimo in pustimo počivati eno uro na hladnem.
2. Testo razvaljamo in ga izrežemo z okroglim modelom. Piškote spečemo do zlate barve.
3. Beljak, sok limone in sladkor v prahu zmešamo z mešalnikom. Ko je pecivo ohlajeno, dva po dva zlepimo skupaj s kremo. Na koncu še poljubno okrasimo s čokolado, mrvicami...

Medeni kolač z dišavami

Šeč kolač, ki ga lahko pripravimo tudi mesec vnaprej, ena od različic peciva pain d'épices

1/4



[nola \(/uporabniki/seznam/nola/\)](#)



SESTAVINE

350 g	polnozrnate pšenične moke
150 g	polnozrnate ržene moke
dve	in pol čajni žlički jedilne sode
pol čajne žličke	soli
	po eno in pol čajne žličke
	mletega cimeta
	(https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/)
	in suhega ingverja
	po četrt čajne žličke mletega
	popra
	(https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/101/poper/), kumina,
	muškarnega oreščka in
	klinčkov
	(https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/87/nageljnovce-zbice-klincki-/)
ena zvrhana jušna žlica	janeževca semena
dve zvrhani žlici	naribane pomarančne in/ali
	limonine lupine
350 g	medu
	četrt litra mlačnega mleka
50 g	masla sobne temperature
1	jajce

Če želite, testu lahko dodate tudi mandlje, lešnike, orehe in narezano suho ali kandirano sadje.

POSTOPEK

1. V večjo skledo presejemo obe moki skupaj s sodo, soljo in zmletimi začimbami.
2. Potresemo z janeževimi semeni in premešamo. Med raztopimo v mlačnem [mleku](#).
3. V mešalcu zmešamo [maslo](#), jajce in pomarančno lupino. V mešanico dodamo [mleko](#) z medom. Dodamo mešanico moki in dobro zmešamo.
4. Pekač namažemo z [maslom](#) in pomokamo, odvečno moko otresemo.
5. Testo, ki bo precej tekoče, zlijemo v pekač. Pečemo eno uro v pečici, ogreti na 175 stopinj.
6. Preverimo z nožem ali iglo, če je kolač pečen.
7. V pekaču naj se hladi pol ure, potem ga stresemo iz pekača in hladimo na rešetki.
8. Ko se popolnoma ohladi, ga zavijemo v prozorno folijo za živila in shranimo na hladnem.
9. Preden ga razrežemo, naj stoji vsaj 24 ur.
- 10.

OPOMBE

Kolač je mnogo boljši, če zaviti v folijo, shranjen na hladnem (lahko tudi v hladilniku) odstoji vsaj nekaj dni.

Lahko ga tudi zamrznete.

Dober je kar tako, brez dodatkov, tudi z malo marmelade ali stepene smetane, še posebej pa tekne s kakšnim mehkim sirom.