Brukowiec mazurski

Ciasto

-500g mąki pszennej
-100g cukru
-50 g masła
-1 jajo
-1 łyżka cynamonu
-1 łyżka sody
-100 ml wody

Karmel

-20 g cukru
-100 ml koncentratu z buraków
-1 łyżka miodu
-1 łyżka wody

Nadzienie

- Powidła śliwkowe

1. Cukier na karmel wsypać do rondelka, ogrzewać, gdy się rozpuści i zacznie brązowieć dodać odrobinę gorącej wody i gotować na małym ogniu aż zgęstnieje.
2. Zestawić z ognia i dodać sok z buraków i miód, wymieszać.
3. Mąkę wymieszać z cukrem ,sodą, masłem, dodać karmel, cynamon i wodę. Połączyć, dodać jajo, dokładnie wyrobić, odstawić na godzinę.
4. Ciasto podzielić na 4 części, z każdej zrobić wałek i pokroić na kawałki. Z każdego kawałka uformować kulkę. Do każdej kulki włożyć 0,5 łyżeczki powideł.
5. Na blaszce położyć jedną kulkę i wokół niej pozostałych 6. (jak płatki kwiatów).
6. Łyżkę powideł roztrzepać z 4 łyżkami wody i posmarować wszystkie kulki.
7. Piec w nagrzanym piekarniku -175 C , 25 minut.

Gofry

-1 kg mąki pszennej
-1/4 l mleka
-6-8 jaj
-375 g masła (rozpuszczone)
-1 łyżka drożdży
Składniki połączyć i dobrze wymieszać.

Anielskie ruchańce

-500 g mąki pszennej
-500 ml mleka
-1/3 szklanki cukru
-50 g drożdży
-50 g masła
-3 jaja
-szczypta soli
-olej do smażenia

1. Mleko podgrzać.

2. Do miski wsypać mąkę , zrobić w niej dołek, do którego wlać połowę mleka, dodać pokruszone drożdże, cukier i sól, zostawić na 15 minut.
3. Dodać pozostałe mleko i zarobić ciasto.
4. Oddzielić białka od żółtek i żółtka dodać do ciasta, wymieszać.
5. Dodać stopione masło.
6. Ubić pianę z białek i dodać do ciasta, delikatnie wymieszać.
7. Smażyć na rozgrzanym oleju.
8. Posypać cukrem pudrem.

Oszmianki

Składniki:
-2 żółtka
-1szklanka ciepłego mleka
-60g drożdży,
-1/4 szklanki cukru
-50 g roztopionego masła
- 500g mąki
-konfitura owocowa

Rozpuszczone masło, drożdże, cukier, żółtka, mleko razem wymieszać. Dodać mąkę i wyrobić ciasto. Rozwałkować je na grubość 0,5 cm i wycinać kwadraty, do środka włożyć konfiturę i zlepić ze sobą rogi ciasta. Piec w 180^0 C przez ok. 10 min. Posypać cukrem pudrem.

Ciasteczka cynamonowe.

-500g mąki krupczatki
-250g masła
-2 jajka
-150g cukru
-2-3 łyżki cynamonu lub kardamonu
-1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

1. Jajka z cukrem ubić na puszystą masę.
2. Mąkę posiekać z masłem, dodać proszek, sól, cynamon, wymieszać i połączyć z ubitymi jajami.
3. Wyrobić ciasto, schłodzić.
4. Wycinać ciasteczka i piec w $180\text{-}200^0$ C przez 15 min.