

web kulinarika

BOŽIČ 2026

Božični sladki recepti

26 praznični sladic: piškoti, kroglice brez peke, rulade in potice

DOBRODOŠLI

Praznična peka, korak za korakom

December diši po vanilji, orehih in toplem pecivu. V tej knjižici je 26 receptov iz zakladnice Web kulinarike: piškoti, ki jih pečemo vsako leto, kroglice brez peke za zadnji hip ter rulade in potice za praznično mizo.

Vse količine so v gramih in mililitrih, postopki pa so zapisani po korakih, da se peke lahko loti vsak. Pri vsakem receptu najdete še zahtevnost in čas, ki ga potrebujete.

KAZALO

Piškoti in drobno pecivo

Preprosti keksi 3
Medenjaki z žitno kavo 4
Sladki srčki 5
Brizgani piškoti 6
Linški piškoti z marmelado 7
Dvobarvni piškoti šahovnica in spirale 8
Pistacijevi piškoti z belo čokolado 9
Orehovi rogljički 10
Vanilijevi rogljički 11
Vanilijevi rogljički z rumenjaki 12
Kokosovi makroni 13
Kokosovi poljubčki 14
Rumovi polmeseci 15
Orehovi ježki 16

Sladice brez peke

Rumove kroglice 17
Rafaelo kroglice 18
Orehovi bonboni 19
Kokosove rumove kocke 20

Rulade, potice in praznični kolači

Mačje oči 21
Božična rulada 22
Mini božične rulade 23
Prekmurska gibanica 24
Orehova potica z medom in rozinami 26
Pehtranova potica 28
Rožičeva potica 30
Panetone 32



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Preprosti keksi

Zahtevnost: enostavno | priprava 20 min in 1 ura počivanja | peka 8 do 10 min | skupaj 1 ura 30 min

Krhki keksi z medom in limonino lupinico, ki jih izrežete v poljubne oblike.

SESTAVINE

- 300 g moke
- 60 g sladkorja
- 50 g masti
- 1 jajce
- 2 žlici medu
- ½ vrečke pecilnega praška
- 2 do 4 žlice mleka
- naribana lupinica 1 limone
- maščoba za pekač

PRIPRAVA

1. Moko presejte na desko ter dodajte sladkor, pecilni prašek in limonino lupinico.
2. Vmešajte mast, nato dodajte med, jajce in mleko ter zgnetite gladko testo.
3. Testo pustite počivati eno uro na hladnem.
4. Razvaljajte ga na pol centimetra debelo in izrežite poljubne oblike.
5. Kekse položite na namaščen pekač in jih pecite pri 180 °C 8 do 10 minut, da rahlo porumenijo.

NASVET

Mleko dodajajte postopoma, le toliko, da se testo sprime. Keksi so ob koncu peke še mehki in se strdijo, ko se ohladijo.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Medenjaki z žitno kavo

Zahtevnost: srednje | priprava 40 min in počivanje čez noč | peka 12 min | skupaj 1 dan

Začinjeni medeni piškoti z orehi, premazani z belim ledom. Testo počiva čez noč, pečeni medenjaki pa se še nekaj dni mehčajo.

SESTAVINE

Testo

- 500 g moke
- ½ žličke cimeta
- ½ žličke mletih klinčkov
- 2 žlički jedilne sode
- naribana lupina 1 limone
- 50 g orehov
- 200 g medu
- 200 g sladkorja
- 150 ml žitne kave
- 1 jajce
- maščoba za pekač

Beli led

- 150 g sladkorja v prahu
- ½ beljaka
- 1 žlička limoninega soka

PRIPRAVA

1. Moko presejte in vanjo vmešajte sodo, cimet, klinčke, limonino lupino in drobno sesekljane orehe.
2. Med posebej zavrite in ga ohladite.
3. Sladkor kuhajte v žitni kavi, dokler se s kuhalnice ne potegne nitka. Ohladite.
4. K moki dodajte ohlajen med, kavo s sladkorjem in jajce ter s kuhalnico dobro premešajte. Testo je gosto, zato si pri mešanju pomagajte z roko.
5. Testo pokrijte in ga čez noč pustite na hladnem.
6. Naslednji dan ga na pomokani deski razvaljajte na 1 cm debelo in z modelom izrežite medenjake.
7. Medenjake položite na namaščen pekač in jih pecite pri 180 °C 12 minut.
8. Za beli led v skledico presejte sladkor v prahu, dodajte beljak in limonin sok ter mešajte, da postane gost in snežno bel.
9. Ohlajene medenjake s čopičem premažite ali obrizgajte z belim ledom.

NASVET

Pečeni medenjaki so trdi. Pustite jih nekaj dni v zaprti pločevinki, da se zmehčajo.

ZAMENJAVE

Namesto žitne kave lahko uporabite navadno kavo.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Sladki srčki

Zahtevnost: srednje | priprava 3 ure 30 min | peka 10 min na pekač | skupaj 4 ure

Čokoladni piškoti v obliki srčkov, zlepljeni z marmelado in pomočeni v rum ter sladkor.

SESTAVINE

Testo

- 1 kg moke
- 100 g čokolade v prahu
- 500 g margarine
- 500 g sladkorja
- 2 jajci
- 2 vrečki pecilnega praška
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 2 žlici mleka

Za nadev in okras

- marmelada
- rum
- sladkor

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s peki papirjem.
2. Vse sestavine za testo zgnetite v gladko testo.
3. Testo razvaljajte na približno 3 mm debelo in z modelčkom izrežite srčke.
4. Pecite jih približno 10 minut in pustite, da se ohladijo.
5. Polovico srčkov namažite z marmelado in nanje položite preostale srčke.
6. V plitek krožnik nalijte rum, v drug krožnik stresite sladkor. Zgornjo ploščato stran srčkov pomočite v rum in nato v sladkor.

NASVET

Srčki vzamejo kar nekaj časa, okoli 4 ure dela, vendar so vredni truda. Testo lahko razdelite na dva dela in pečete v dveh dneh.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Brizgani piškoti

Zahtevnost: srednje | priprava 20 min | peka 10 do 12 min | skupaj 35 min

Krhki maslovi piškoti, nabrizgani z zvezdastim nastavkom.

SESTAVINE

- 250 g zmehčanega masla
- 50 g sladkorja v prahu
- 185 g gladke moke
- 85 g koruznega škroba
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 185 °C in pekač obložite s peki papirjem.
2. Maslo, sladkor v prahu in vanilijev ekstrakt penasto umešajte.
3. Dodajte moko in škrob ter s kuhalnico mešajte, da dobite gladko maso.
4. Maso nadevajte v brizgalno vrečko z zvezdastim nastavkom in na pekač brizgajte piškote.
5. Pecite 10 do 12 minut, da so robovi rahlo zlati.

NASVET

Maslo naj bo mehko, sicer se masa težko brizga. Ohlajene piškote lahko do polovice pomočite v stopljeno čokolado.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Linški piškoti z marmelado

Zahtevnost: srednje | priprava 30 min | hlajenje 1 ura | peka 8 do 10 min | skupaj 1 ura 50 min

Krhki piškoti z mandlji, zlepljeni z marmelado in z izrezanim okencem na vrhu.

SESTAVINE

Testo

- 250 g gladke moke
- 100 g mletih mandljev ali lešnikov
- 100 g sladkorja v prahu
- 200 g hladnega masla
- 2 rumenjaka
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- naribana lupinica pol limone
- ščepec cimeta
- ščepec soli

Nadev in posip

- 200 g ribezove ali malinove marmelade
- sladkor v prahu

PRIPRAVA

1. Moko, mandlje, sladkor v prahu, vanilijev sladkor, limonino lupinico, cimet in sol zmešajte. Dodajte na koščke narezano hladno maslo in ga z rokami vtrite v moko.
2. Dodajte rumenjaka in hitro zgnetite gladko testo. Zavijte ga v folijo in postavite za eno uro v hladilnik.
3. Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s peki papirjem.
4. Testo razvaljajte na 3 mm debelo in z modelčkom izrežite piškote. Polovici piškotov na sredini izrežite še majhno okence.
5. Pecite 8 do 10 minut, da so robovi rahlo zlati, in pustite, da se ohladijo.
6. Piškote z okencem potresite s sladkorjem v prahu. Cele piškote namažite z marmelado in nanje položite piškote z okencem.

NASVET

Marmelado pred mazanjem na kratko segrejte in pretlačite skozi sito, da je gladka. Piškoti so najboljši, ko se zmehčajo, zato jih spečete nekaj dni pred prazniki.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Dvobarvni piškoti šahovnica in spirale

Zahtevnost: srednje | priprava 45 min | hlajenje 1 ura 30 min | peka 10 do 12 min | skupaj 2 uri 30 min

Maslovi piškoti iz svetlega in kakavovega testa, oblikovani v šahovnico ali spiralo.

SESTAVINE

Osnovno testo

- 400 g gladke moke
- 250 g hladnega masla
- 150 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- ščepec soli

Za temno testo

- 25 g kakava
- 1 žlica mleka

Za lepljenje

- 1 beljak

PRIPRAVA

1. Moko, sladkor v prahu, vanilijev sladkor in sol zmešajte. Dodajte na koščke narezano maslo in ga z rokami vtrite v moko, nato dodajte jajce in hitro zgnetite testo.
2. Testo razdelite na dva enaka dela. V enega zgnetite kakav in mleko.
3. Obe testi zavijte v folijo in ju za 30 minut postavite v hladilnik.
4. Za spirale obe testi razvaljajte v enako velika pravokotnika, debela 4 mm. Svetlo testo premažite z beljakom, nanj položite temno testo in ga tesno zvijte v zvitek.
5. Za šahovnico testi razvaljajte na 1 cm debelo in narežite na trakove, široke 1 cm. Po dva svetla in dva temna trakova zložite izmenično v štirioglat svaljek in ga zlepite z beljakom.
6. Zvitke in svaljke zavijte v folijo in za eno uro postavite v hladilnik.
7. Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s peki papirjem.
8. Zvitke narežite na 5 mm debele piškote in jih pecite 10 do 12 minut, da svetlo testo ostane svetlo.

NASVET

Testo režite dobro ohlajeno in z ostrim nožem, da vzorec ostane čist. Zvitke lahko zamrznete in spečete sproti.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Pistacijevi piškoti z belo čokolado

Zahtevnost: enostavno | priprava 25 min | hlajenje 1 ura | peka 10 do 12 min | skupaj 1 ura 45 min

Maslovi piškoti z mletimi pistacijami, do polovice pomočeni v belo čokolado.

SESTAVINE

Testo

- 230 g gladke moke
- 80 g mletih nesoljenih pistacij
- 200 g zmehčanega masla
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 rumenjak
- naribana lupinica pol limone
- ščepec soli

Okras

- 100 g bele čokolade
- 30 g sesekljanih pistacij

PRIPRAVA

1. Maslo in sladkor v prahu penasto umešajte, dodajte rumenjak in limonino lupinico.
2. Vmešajte moko, mlete pistacije in sol ter zgnetite gladko testo.
3. Iz testa oblikujte svaljek s premerom 4 cm, ga zavijte v folijo in za eno uro postavite v hladilnik.
4. Pečico segrejte na 175 °C in pekač obložite s peki papirjem.
5. Svaljek narežite na 7 mm debele piškote in jih pecite 10 do 12 minut, da se robovi rahlo obarvajo.
6. Belo čokolado stopite nad vodno kopeljo. Ohlajene piškote do polovice pomočite v čokolado in potresite s sesekljanimi pistacijami.

NASVET

Za lepšo zeleno barvo uporabite olupljene pistacije. Piškoti so lepi tudi na božičnem pladnju skupaj s čokoladnimi.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Orehovi rogljički

Zahtevnost: enostavno | priprava 30 min | peka 12 do 15 min | skupaj 45 min

Krhki rogljički z mletimi orehi, še topli povaljani v sladkorju v prahu.

SESTAVINE

- 560 g moke
- 410 g margarine
- 140 g sladkorja v prahu
- pol vrečke pecilnega praška
- 200 g mletih orehov

Za povaljanje

- 200 g sladkorja v prahu

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s peki papirjem.
2. Moko, margarino, sladkor v prahu in pecilni prašek zgnetite v testo, nazadnje vmešajte orehe.
3. Oblikujte majhne rogljičke in jih polagajte na pekač.
4. Pecite 12 do 15 minut, da so zlato rumeni.
5. Še tople povaljajte v sladkorju v prahu.

NASVET

Rogljički so topli zelo krhki, zato jih povaljajte previdno, ko se malo ohladijo, a so še topli.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Vanilijevi rogljički

Zahtevnost: srednje | 80 kosov | priprava 40 min | peka 10 do 12 min | skupaj 55 min

Krhki rogljički brez jajc iz masla in mletih mandljev, potreseni s sladkorjem v prahu.

SESTAVINE

- 250 g masla
- 100 g sladkorja v prahu
- 10 g vanilijevega sladkorja
- 300 g moke
- 150 g mletih neolupljenih mandljev

Za posip

- sladkor v prahu

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 190 °C in pekač obložite s peki papirjem.
2. Vse sestavine zgnetite v gladko testo.
3. Oblikujte rogljičke po 10 g v obliki polmeseca ali kopita in jih polagajte na pekač.
4. Pecite 10 do 12 minut, da so robovi rahlo zlati.
5. Še tople potresite s sladkorjem v prahu.

NASVET

Rogljički po 10 g so majhni in enakomerni. Najlažje jih oblikujete, če testo razdelite na kroglice in jih nato razvaljate v svaljke.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Vanilijevi rogljički z rumenjaki

Zahtevnost: srednje | priprava 40 min | hlajenje 1 ura | peka 12 do 15 min | skupaj 2 uri

Vanilijevi rogljički iz bogatega maslenega testa z rumenjaki in mandlji.

SESTAVINE

- 600 g moke
- 500 g masla
- 250 g sladkorja
- 6 rumenjakov
- 250 g mletih mandljev

Za povaljanje

- 4 vrečke vanilijevega sladkorja

PRIPRAVA

1. Moko, maslo, sladkor, rumenjake in mandlje zgnetite v testo in ga za eno uro postavite v hladilnik.
2. Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s peki papirjem.
3. Iz testa oblikujte majhne rogljičke in jih polagajte na pekač.
4. Pecite 12 do 15 minut, da so svetlo rumeni.
5. Še tople povaljajte v vanilijevem sladkorju.

NASVET

Testo je zelo masleno, zato naj bo pri oblikovanju hladno. Če se začne lepiti, ga za nekaj minut vrnite v hladilnik.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Kokosovi makroni

Zahtevnost: enostavno | priprava 20 min | peka 25 min | skupaj 1 ura z ohlajanjem

Mehki kokosovi piškoti iz jajc in kokosove moke, pomočeni v čokolado.

SESTAVINE

- 2 jajci
- 125 g sladkorja
- 50 g masla
- 300 g kokosove moke
- 150 g čokolade za preliv

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 150 °C in pekač obložite s peki papirjem.
2. Jajca in sladkor penasto stepite.
3. Maslo stopite in ohladite.
4. Maslo in kokosovo moko vmešajte v jajčno zmes.
5. Z dvema žličkama oblikujte kupčke in jih polagajte na pekač.
6. Pecite 25 minut.
7. Ohlajene makrone pomočite v stopljeno čokolado in pustite, da se strdi.

NASVET

Makroni so ob koncu peke še mehki in se strdijo, ko se ohladijo. Hranite jih v zaprti škatli.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Kokosovi poljubčki

Zahtevnost: srednje | 100 kosov | priprava 30 min | sušenje 20 min | peka 15 min | skupaj 1 ura 5 min

Kokosovi poljubčki iz beljakov, nabrizgani na male okrogle oblate.

SESTAVINE

- 5 beljakov
- 300 g sladkorja v prahu
- 1 žlica limoninega soka
- 250 g kokosove moke
- 30 g gladke moke
- 100 malih okroglih oblatov

PRIPRAVA

1. Pekač obložite s peki papirjem in nanj razporedite oblate.
2. Beljake, limonin sok in sladkor v prahu stepajte nad vodno kopeljo, da se zgostijo.
3. Odstavite in vmešajte kokosovo moko in gladko moko.
4. Maso nabrizgajte na oblate in pustite stati 20 minut, da se površina posuši.
5. Pečico segrejte na 190 °C in poljubčke pecite 15 minut.

NASVET
Poljubčke hranite v zaprti škatli, da ostanejo mehki.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Rumovi polmeseci

Zahtevnost: enostavno | priprava 20 min | peka 25 min | skupaj 45 min

Sočno čokoladno orehovo pecivo z rumovo glazuro, izrezano v polmesece.

SESTAVINE

- 250 g margarine
- 250 g sladkorja v prahu
- 6 jajc
- 250 g čokolade v prahu
- 250 g mletih orehov

Rumova glazura

- 100 do 200 ml ruma
- 250 g sladkorja v prahu

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s peki papirjem.
2. Jajca ločite. Rumenjake penasto umešajte s sladkorjem v prahu in margarino.
3. Iz beljakov stepite trd sneg.
4. V rumenjakovo zmes vmešajte čokolado v prahu, orehe in polovico snega, nato nežno vmešajte še preostali sneg.
5. Maso vlijte v pekač in pecite 25 minut.
6. Sladkor v prahu zmešajte z rumom v gosto glazuro in z njo prelijte še toplo pecivo.
7. Ko se pecivo ohladi, ga s kozarcem izrežite v polmesece.



PIŠKOTI IN DROBNO PECIVO

Orehovi ježki

Zahtevnost: srednje | priprava 1 ura 20 min s počivanjem | peka 20 do 25 min | skupaj 1 ura 45 min

Majhni kvašeni ježki z orehovim nadevom, ki jim bodice narežete s škarjami.

SESTAVINE

Testo

- 450 g moke
- 150 g masla ali margarine
- 70 g sladkorja
- 1 rumenjak
- ščepec soli
- 40 g svežega kvasa
- 100 ml mrzlega mleka

Nadev

- 60 ml vode
- 80 g sladkorja
- 1 žlica medu
- 200 g mletih orehov
- malo cimeta
- 30 g masla

Za okras

- klinčki
- 1 rumenjak za premaz

PRIPRAVA

1. Kvas raztopite v mleku in z ostalimi sestavinami za testo zgnetite čvrsto testo. Pokrijte ga in pustite pol ure počivati na toplem, da malo naraste.
2. Medtem zavrite vodo, sladkor in med. Vmešajte orehe, cimet in maslo ter pustite, da se nadev ohladi.
3. Testo razvaljajte na približno pol centimetra debelo in izrežite kroge s premerom 6 do 8 cm.
4. Na vsak krog dajte malo nadeva in ga zavijte, podobno kot buhteljne ali cmoke.
5. Oblikujte ježke z glavo in za oči zataknite dva klinčka. Položite jih z gladko stranjo navzgor na namaščen pekač ali peki papir.
6. Premažite jih z rumenjakom in pustite, da se rumenjak popolnoma posuši.
7. S škarjami narežite bodice po vsem telesu, glavo pustite gladko.
8. Pecite pri 150 °C približno 20 minut, da so zlato rumeni.

NASVET

Recept ni tako zahteven, kot se zdi. Testo naj bo malo bolj čvrsto kot za potico, mleka pa bo morda treba dodati malo več, odvisno od suhosti moke. Bodice se najlažje režejo s škarjicami za nohte. Iz krogov s premerom 10 cm nastanejo precej veliki ježki.

ZAMENJAVE

Namesto masla lahko uporabite margarino.

Kdor ne mara medu, ga v nadevu lahko izpusti.



SLADICE BREZ PEKE

Rumove kroglice

Zahtevnost: enostavno | priprava 30 min | brez kuhanja | skupaj 30 min

Kroglice brez peke iz zdrobljenih piškotov, čokolade in ruma, povaljane v kokosu.

SESTAVINE

- 300 g suhih piškotov
- 200 g sladkorja v prahu
- 100 g čokolade v prahu
- 250 g zmehčane margarine ali masla
- 4 žlice ruma
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja

Za povaljanje

- kokosova moka

PRIPRAVA

1. Piškote drobno zdrobite.
2. Dodajte sladkor v prahu, čokolado v prahu, margarino ali maslo, rum in vanilijev sladkor ter vse dobro pregnetite v gladko maso.
3. V manjšo posodo stresite kokosovo moko.
4. Iz mase jemljite majhne koščke, jih zvaljajte v kroglice in povaljajte v kokosovi moki.

NASVET

Če je masa premehka za oblikovanje, jo za pol ure postavite v hladilnik. Kroglice hranite na hladnem.

ZAMENJAVE

Namesto margarine lahko uporabite maslo.



SLADICE BREZ PEKE

Rafaelo kroglice

Zahtevnost: enostavno | priprava 30 min | kuhanje 5 min | skupaj 3 ure 35 min s počivanjem

Kokosove kroglice z mlekom v prahu in praženim lešnikom v sredini.

SESTAVINE

- 200 ml vode
- 350 g sladkorja
- 250 g margarine
- 400 g mleka v prahu
- 250 g kokosove moke
- celi lešniki, en za vsako kroglico

Za povaljanje

- kokosova moka

PRIPRAVA

1. Lešnike prepražite na suhi ponvi ali v pečici, da zadišijo, in jim odstranite rjave lupinice.
2. Vodo in sladkor zavrite, dodajte margarino in počakajte, da se stopi.
3. Vmešajte mleko v prahu in kokosovo moko.
4. Maso pustite počivati 3 ure.
5. Oblikujte kroglice in v vsako potisnite en lešnik.
6. Kroglice povaljajte v kokosovi moki.

NASVET

Z rahlo vlažnimi rokami se masa manj lepi. Kroglice hranite v hladilniku.



SLADICE BREZ PEKE

Orehovi bonboni

Zahtevnost: enostavno | priprava 30 min | hlajenje 30 min | brez peke | skupaj 1 ura

Kroglice iz masla, čokolade in mletih orehov, povaljane v orehih.

SESTAVINE

- 125 g zmehčanega masla
- 2 rumenjaka
- 150 g sladkorja
- 50 g naribane jedilne čokolade
- 200 g mletih orehov

Za povaljanje

- mleti orehi

PRIPRAVA

1. Maslo penasto umešajte, dodajte rumenjaka in sladkor, nato še naribano čokolado.
2. Skledo postavite nad posodo z vročo vodo ter zmes segrevajte in stepajte, da se stopi.
3. Odstavite in vmešajte mlete orehe.
4. Zmes postavite za približno pol ure v hladilnik.
5. Oblikujte za oreh velike kroglice in jih povaljajte v mletih orehih.

NASVET

Bonbone hranite v hladilniku. Lepo izgledajo v papirnatih košaricah za pralineje.



SLADICE BREZ PEKE

Kokosove rumove kocke

Zahtevnost: enostavno | priprava 20 min | kuhanje 5 min | skupaj 3 ure z ohlajanjem

Kocke brez peke iz zmletih piškotov, kokosa in ruma s čokoladnim prelivom.

SESTAVINE

Masa

- 200 ml vode
- 800 g sladkorja
- 200 g margarine
- 600 g suhih piškotov
- 200 g kokosove moke
- 120 ml ruma

Preliv

- 100 g margarine
- 200 g jedilne čokolade

PRIPRAVA

1. Piškote zmeljite in pekač namastite.
2. Vodo in sladkor segrevajte, da zavre. Dodajte margarino in pustite, da se ohladi.
3. Zmes prelijte čez zmlete piškote, vmešajte kokosovo moko in rum.
4. Maso stresite v pekač in jo poravnajte na želeno debelino.
5. Za preliv margarino in čokolado segrevajte, da dobite tekoč preliv, in ga enakomerno razlijte po masi.
6. Pekač postavite na hladno, da se masa popolnoma ohladi in strdi, nato jo narežite na kocke.

NASVET

Kocke se najlepše režejo z nožem, pomočenim v vročo vodo. Za otroke rum nadomestite s pomarančnim sokom.



RULADE, POTICE IN PRAZNIČNI KOLAČI

Mačje oči

Zahtevnost: srednje | priprava 40 min | peka 10 do 12 min | skupaj 1 ura in nekaj ur v hladilniku

Čokoladna rulada z maslenim pudingovim nadevom in bananami, zvita z obeh koncev proti sredini.

SESTAVINE

Rulada

- 4 jajca
- 70 g sladkorja
- 65 g moke
- 20 g čokolade v prahu
- 1 žlička pecilnega praška

Nadev

- 1 vrečka čokoladnega pudinga
- mleko in sladkor po navodilu na vrečki pudinga
- 200 g masla
- 4 banane

Za posip

- naribana čokolada

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s peki papirjem.
2. Jajca ločite. Rumenjake s sladkorjem penasto umešajte, iz beljakov pa stepite trd sneg.
3. V rumenjake izmenično vmešajte moko s pecilnim praškom in sneg, na koncu še čokolado v prahu.
4. Maso enakomerno razmažite po pekaču in pecite 10 do 12 minut.
5. Toplo ploskev zvijte z obeh koncev proti sredini in pustite, da se ohladi.
6. Skuhajte čokoladni puding po navodilu na vrečki in ga med ohlajanjem ves čas mešajte.
7. Maslo penasto stepite in postopoma vmešajte ohlajen puding.
8. Ohlajeno rulado previdno odvijte in namažite z delom nadeva. Na vsak konec položite dve banani in jo z obeh strani zvijte proti sredini.
9. Rulado premažite s preostalim nadevom in posujte z naribano čokolado.

NASVET

Puding in maslo naj bosta pred mešanjem enake temperature, sicer se nadev lahko sesiri. Rulado pred rezanjem za nekaj ur postavite v hladilnik, da se nadev strdi.



RULADE, POTICE IN PRAZNIČNI KOLAČI

Božična rulada

Zahtevnost: srednje | priprava 40 min | peka 10 do 12 min | skupaj 1 ura in ohlajanje

Biskvitna rulada s čokoladno kremo in lešniki, na vrhu nabrizgana s kremo v brazdah kot lubje.

SESTAVINE

Biskvit

- 8 jajc
- 170 g kristalnega sladkorja
- 120 g moke

Čokoladna krema

- 400 g čokolade
- 250 g margarine
- 150 g sladkorja v prahu
- 100 g zdrobljenih lešnikov
- 20 ml ruma

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 180 °C in pekač obložite s peki papirjem.
2. Jajca s sladkorjem penasto stepite in nežno vmešajte moko.
3. Maso enakomerno razmažite po pekaču in pecite 10 do 12 minut.
4. Pečen biskvit zvrnite na vlažno krpo, odstranite papir in ga s krpo vred zvijte. Pustite, da se ohladi.
5. Čokolado stopite nad vodno kopeljo in jo ohladite.
6. Margarino penasto umešajte s presejanim sladkorjem v prahu ter vmešajte čokolado in rum.
7. Biskvit odvijte, ga namažite z dvema tretjinama kreme, potresite z lešniki in ponovno zvijte.
8. Preostalo kremo nadevajte v brizgalno vrečko z nastavkom, ki dela brazde, in jo nabrizgajte po vsej dolžini rulade.

NASVET

Če imate pri roki kompot, lahko biskvit pred mazanjem rahlo namočite. Rulada se lepše reže, ko se krema v hladilniku strdi.



RULADE, POTICE IN PRAZNIČNI KOLAČI

Mini božične rulade

Zahtevnost: srednje | 4 rulade | priprava 40 min | peka 8 do 10 min | skupaj 1 ura in ohlajanje

Štiri majhne čokoladne rulade iz enega pekača, za manjše družbe ali za darilo.

SESTAVINE

Biskvit

- 4 jajca
- 85 g kristalnega sladkorja
- 60 g moke

Čokoladna krema

- 200 g čokolade
- 125 g masla ali margarine
- 75 g sladkorja v prahu
- 50 g zdrobljenih lešnikov
- 10 ml ruma

Okras

- sladkor v prahu

PRIPRAVA

1. Pečico segrejte na 180 °C in pekač velikosti 30 × 40 cm obložite s peki papirjem.
2. Jajca s sladkorjem penasto stepite in nežno vmešajte moko.
3. Maso enakomerno razmažite po pekaču in pecite 8 do 10 minut.
4. Pečen biskvit zvrnite na vlažno krpo, odstranite papir in ga po dolžini razrežite na štiri trakove, široke 10 cm. Vsak trak s krpo vred zvijte in pustite, da se ohladi.
5. Čokolado stopite nad vodno kopeljo in ohladite. Maslo penasto umešajte s sladkorjem v prahu ter vmešajte čokolado in rum.
6. Trakove odvijte, namažite s polovico kreme, potresite z lešniki in zvijte.
7. Rulade premažite s preostalo kremo, z vilicami narišite lubje in jih potresite s sladkorjem v prahu kot s snegom.

NASVET

Rulade zavijte v peki papir in jih podarite kot domače darilo. V hladilniku zdržijo nekaj dni.



RULADE, POTICE IN PRAZNIČNI KOLAČI

Prekmurska gibanica

Zahtevnost: zahtevno | priprava 1 ura 30 min s počivanjem testa | peka 1 ura | skupaj 2 uri 30 min

Plastna sladica iz vlečenega testa z makovim, skutnim, orehovim in jabolčnim nadevom, prelita s kislo smetano.

SESTAVINE

Vlečeno testo

- 300 g moke
- ščepec soli
- 150 ml mlačne vode
- 200 ml olja (2 žlici za testo, ostalo za pokapanje)

Makov nadev

- 60 g mletega maka
- 50 g sladkorja
- cimet

Skutni nadev

- 500 g skute
- 1 jajce
- 100 ml kisle smetane
- 80 g rozin
- 100 g sladkorja

Orehov nadev

- 100 g mletih orehov
- cimet

Jabolčni nadev

- 500 g jabolk
- 100 g sladkorja
- cimet
- naribana lupinica 1 limone

Preliv in pekač

- 400 ml kisle smetane
- maščoba za pekač

Priprava

1. Moko, sol, mlačno vodo in 2 žlici olja zgnetite v gladko testo. Pokrijte ga in pustite počivati približno eno uro.
2. Medtem pripravite nadeve. Za makov nadev zmešajte mlet mak s sladkorjem in cimetom.
3. Za skutni nadev zmešajte skuto, jajce, 100 ml kisle smetane, rozine in sladkor.
4. Za orehov nadev zmešajte mlete orehe s cimetom.
5. Za jabolčni nadev jabolka olupite in naribajte ter jim primešajte sladkor, cimet in limonino lupinico.
6. Spočito testo na pomokanem prtu tanko razvlecite, pustite, da se napol osuši, in ga razrežite na krpe v velikosti pekača.
7. Pekač dobro namastite. Vanj položite krpo testa, jo pokapajte z oljem in potresite z makovim nadevom. Pokrijte z drugo krpo in jo namažite s skutnim nadevom.
8. Pokrijte s krpo testa, potresite z orehovim nadevom, pokapajte z oljem in spet pokrijte s testom. Nanj razporedite jabolčni nadev in ga pokapajte z oljem.
9. Vse štiri plasti nadeva ponovite še enkrat. Na vrhu naj bo krpa testa.
10. Gibanico prelijte s kislo smetano in jo pecite dobro uro pri 180 °C.

NASVET

Gibanico pred rezanjem pustite, da se ohladi, saj se topla rada sesede. Najlepše se reže naslednji dan.



RULADE, POTICE IN PRAZNIČNI KOLAČI

Orehova potica z medom in rozinami

Zahtevnost: zahtevno | priprava 1 ura | vzhajanje 3 do 4 ure | peka 1 ura | skupaj 5 ur 30 min z ohlajanjem

Kvašena potica z orehovim nadevom z medom, smetano in rozinami, namočenimi v rumu.

SESTAVINE

Testo

- 650 g gladke moke
- 60 g svežega kvasa
- 250 do 300 ml toplega mleka
- 100 g zmehčanega masla
- 3 rumenjaki
- 100 g sladkorja
- 2 žlici ruma
- naribana lupinica 1 limone
- ščepec soli

Nadev

- 600 g mletih orehov
- 200 ml mleka
- 150 g sladkorja
- 3 žlice medu
- 50 g masla
- 90 ml sladke smetane
- 3 beljaki
- 70 g rozin, namočenih v rumu
- 4 žlice drobtin
- pol žličke mletega cimeta
- pol žličke mletih klinčkov

Za model in konec

- maslo in drobtine za model
- stopljeno maslo
- sladkor v prahu

Priprava

1. Kvas raztopite v 100 ml mlačnega mleka, dodajte žlico moke in žličko sladkorja ter pustite na toplem 10 do 20 minut, da naraste na dvakratno prostornino.
2. Rumenjake, sladkor in maslo stepajte, da se sladkor raztopi in zmes speni.
3. Preostalo mleko pogrejte, dodajte limonino lupinico, rum in sol ter vmešajte rumenjakovo zmes.
4. Presejano moko pogrejte, dodajte kvas in postopoma mleko z rumenjaki. Testo mesite, dokler ni gladko in voljno ter se ne loči od kuhalnice.
5. Na pomokani površini ga dobro pregnetite, naoljite in pustite vzhajati v pokriti posodi, da naraste na dvakratno prostornino. To traja eno do dve uri.
6. Medtem pripravite nadev. Mleko zavrite in z njim poparite orehe, nato jih ohladite. Iz beljakov stepite trd sneg.
7. V orehe vmešajte sladkor, med, maslo, rozine, smetano, cimet in klinčke. Dodajte le toliko drobtin, da nadev ni preveč tekoč, in previdno vmešajte sneg.
8. Model za potico namažite z maslom in posujte z drobtinami.
9. Testo na pomokanem prtu razvaljajte na debelino mezinca, ga enakomerno premažite z nadevom in zvijte. Najprej zvijajte z rokami in testo rahlo zategujte, zadnjo tretjino pa zvijte tako, da dvigujete prt.
10. Zvitek položite v model z odprtim robom na dno. Pokrijte ga in pustite na toplem vzhajati 1 uro 30 min do 2 uri, da naraste na dvojno prostornino. Med vzhajanjem ga večkrat prebodite s pletilko.
11. Pečico segrejte na 175 °C. Potico še enkrat prebodite in jo pecite 1 uro. Ko lepo porjavi, jo pokrijte s papirjem.
12. Pečeno potico pustite, da se nekoliko ohladi, jo zvrnite na krožnik, prelijte s stopljenim maslom in potresite s sladkorjem v prahu. Pokrijte jo in z rezanjem počakajte, da se popolnoma ohladi.

NASVET

Prebadanje med vzhajanjem izpusti zrak med plastmi, da v pečeni potici ne nastanejo luknje. Testo lahko pripravite tudi iz kupljene mešanice za potice in krofe, ki ji dodate kvas in tekočino po navodilu.



RULADE, POTICE IN PRAZNIČNI KOLAČI

Pehtranova potica

Zahtevnost: zahtevno | priprava 1 ura | vzhajanje 3 do 4 ure | peka 1 ura | skupaj 5 ur 30 min z ohlajanjem

Kvašena potica s skutnim nadevom in svežim pehtranom, ena najbolj prepoznavnih slovenskih sladic.

SESTAVINE

Testo

- 650 g gladke moke
- 60 g svežega kvasa
- 250 do 300 ml toplega mleka
- 100 g zmehčanega masla
- 3 rumenjaki
- 100 g sladkorja
- 2 žlici ruma
- naribana lupinica 1 limone
- ščepec soli

Nadev

- 500 g skute
- 20 g svežega pehtrana, sesekljanega
- 1 rumenjak
- 100 g sladkorja
- 100 ml sladke smetane

Za model in konec

- maslo in drobtine za model
- stopljeno maslo
- sladkor v prahu

PEHTRANOVA POTICA

Priprava

1. Kvas raztopite v 100 ml mlačnega mleka, dodajte žlico moke in žličko sladkorja ter pustite na toplem 10 do 20 minut, da naraste na dvakratno prostornino.
2. Rumenjake, sladkor in maslo stepajte, da se sladkor raztopi in zmes speni.
3. Preostalo mleko pogrejte, dodajte limonino lupinico, rum in sol ter vmešajte rumenjakovo zmes.
4. Presejano moko pogrejte, dodajte kvas in postopoma mleko z rumenjaki. Testo mesite, dokler ni gladko in voljno ter se ne loči od kuhalnice.
5. Na pomokani površini ga dobro pregnetite, naoljite in pustite vzhajati v pokriti posodi, da naraste na dvakratno prostornino. To traja eno do dve uri.
6. Medtem za nadev zmešajte skuto, sladkor, rumenjak, smetano in dve tretjini pehtrana.
7. Model za potico namažite z maslom in posujte z drobtinami.
8. Testo na pomokanem prtu razvaljajte na debelino mezinca, ga enakomerno premažite z nadevom, potresite s preostalim pehtranom in zvijte. Najprej zvijajte z rokami in testo rahlo zategujte, zadnjo tretjino pa zvijte tako, da dvigujete prt.
9. Zvitek položite v model z odprtim robom na dno. Pokrijte ga in pustite na toplem vzhajati 1 uro 30 min do 2 uri, da naraste na dvojno prostornino. Med vzhajanjem ga večkrat prebodite s pletilko.
10. Pečico segrejte na 175 °C. Potico še enkrat prebodite in jo pecite 1 uro. Ko lepo porjavi, jo pokrijte s papirjem.
11. Pečeno potico pustite, da se nekoliko ohladi, jo zvrnite na krožnik, prelijte s stopljenim maslom in potresite s sladkorjem v prahu. Pokrijte jo in z rezanjem počakajte, da se popolnoma ohladi.

NASVET

Slovenci smo med redkimi, ki pehtran uporabljamo tudi v sladkih jedeh. Testo lahko pripravite tudi iz kupljene mešanice za potice in krofe.



RULADE, POTICE IN PRAZNIČNI KOLAČI

Rožičeva potica

Zahtevnost: srednje | priprava 40 min | vzhajanje 1 ura 5 min | peka 35 do 45 min | skupaj 2 uri 30 min

Majhna potica brez jajc in mleka, z nadevom iz rožičeve moke, rozin in suhih marelic.

SESTAVINE

Kvasec

- 15 g svežega kvasa
- 1 žlička rjavega sladkorja
- 1 žlička moke
- malo tople vode ali riževega mleka

Testo

- 500 g polnozrnate moke
- ščepec soli
- 30 g rastlinske margarine
- 1 jabolko
- topla voda ali riževo mleko po potrebi
- riževa moka za valjanje

Nadev

- 120 g rožičeve moke
- toplo riževo mleko
- pest rozin
- pest suhih marelic
- 3 žlice rjavega sladkorja
- 1 žlica javorjevega sirupa
- malo cimeta
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- naribana lupinica tretjine limone
- 2 žlici ruma

Za posip

- sladkor v prahu

ROŽIČEVA POTICA

Priprava

1. Za kvasec v malo tople vode ali riževega mleka nadrobite kvas, dodajte rjavi sladkor in moko ter pustite na toplem, da se naredijo mehurčki.
2. Rožičevo moko zakuhajte v vrelo riževo mleko, pustite, da dobro prevre, in odstavite.
3. Dodajte oprane rozine, oprane in narezane suhe marelice, rjavi sladkor, javorjev sirup, cimet, vanilijev sladkor, limonino lupinico in rum. Dobro premešajte in pustite, da se napije.
4. Moko stresite v skledo in ob robu posolite. Na sredi naredite jamico in vanjo vlijte kvasec. Dodajte na koščke narezano margarino in naribajte jabolko.
5. Postopoma prilivajte toplo vodo ali riževo mleko in zgnetite gladko testo. Pokrijte ga in pustite vzhajati 45 minut.
6. Pripravite majhen okrogel model za potico s premerom 15 do 20 cm.
7. Testo na pomokanem prtu ponovno pregnetite in dodajte toliko riževe moke, da se ne lepi. Razvaljajte ga na tanko, premažite z nadevom in ga s pomočjo prta zvijte.
8. Potico položite v model in pustite na toplem vzhajati še 20 minut. Medtem segrejte pečico na 180 °C.
9. Potico pokrijte s folijo in pecite 35 do 45 minut. Na koncu folijo odstranite, da se zapeče še po vrhu.
10. Pečeno potico pustite na odprtih vratih pečice, pokrito s čisto krpo, da se počasi ohlaja. Še toplo po želji potresite s sladkorjem v prahu.

NASVET

Potica je majhna, ravno prav za model s premerom 15 do 20 cm. Testo iz brezglutenskih mok se težko valja, zato ga razvaljajte med dvema polama peki papirja, da se ne strga.

ZAMENJAVE

Za potico brez glutena namesto polnozrnate moke uporabite mešanico brezglutenskih mok, na primer 100 g tapiokine, 120 g riževe in 300 g univerzalne brezglutenske moke.



RULADE, POTICE IN PRAZNIČNI KOLAČI

Panetone

Zahtevnost: srednje | priprava 30 min | vzhajanje 30 min | peka 1 ura 30 min | skupaj 2 uri 30 min

Visok kvašeni kolač z rozinami, citronatom in kandiranimi češnjami.

SESTAVINE

Kvašeno testo

- 40 g svežega kvasa
- 250 ml mlačnega mleka
- 600 g moke
- 175 g sladkorja
- ščepec soli
- 6 rumenjakov
- 200 g stopljenega masla

Sadje

- 75 g rozin
- 75 g citronata
- 75 g kandiranih češenj
- 40 ml vinjaka

Za posip

- sladkor v prahu

PRIPRAVA

1. Kvas raztopite v mleku in pustite stati 10 minut.
2. Moko zmešajte s sladkorjem in soljo ter dodajte kvas, rumenjake in maslo. Vse skupaj pregnetite v gladko testo in ga pokrito pustite vzhajati 30 minut.
3. Rozine, citronat in kandirane češnje pokapljajte z vinjakom.
4. Model za kolače s premerom 18 cm povišajte s 15 cm širokim peki papirjem. Pečico segrejte na 180 °C (z ventilatorjem na 160 °C).
5. Sadje zgnetite v testo in z njim napolnite model.
6. Pecite 90 minut. Če se vrh prehitro zapeče, ga pokrijte z aluminijasto folijo.
7. Pečen panetone zvrnite iz modela in potresite s sladkorjem v prahu.

NASVET

Če nimate visokega modela, lahko uporabite modelčke za mafine. S sadno omako ga lahko postrežete tudi kot porcijsko sladico.

web kulinarika

Več kot 1500 receptov vas čaka na

web-kulinarika.si

Fotografije v knjižici so ilustracije, ustvarjene z umetno inteligenco.

© 2026 Web kulinarika