

Mézeskalács

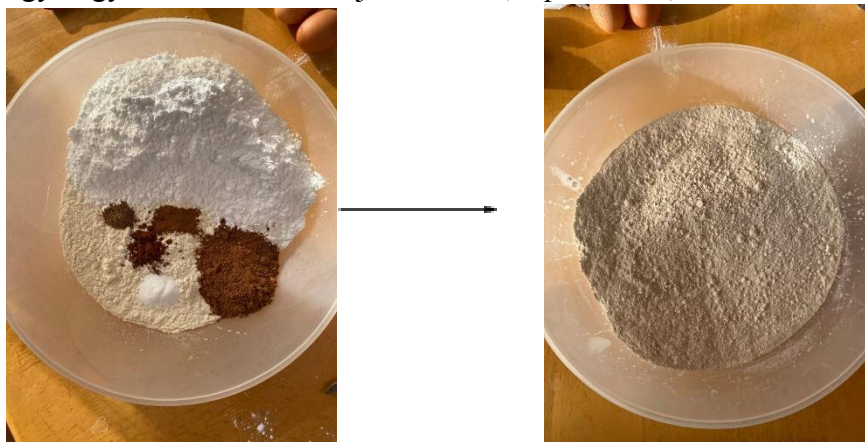
Hozzávalók:

- 1 kg liszt (+ a nyújtáshoz)
- 40 dkg porcukor
- 1 csomag mézeskalács fűszerkeverék
- ízlés szerint fahéj, ánizs, szegfűszeg
- 2 teáskanál szódabikarbóna
- 25 dkg puha vaj
- 3 tojás
- 12 evőkanál olvasztott méz



Elkészítés:

1. Egy nagy tálban összekeverjük a lisztet, a porcukrot, a szódabikarbónát és a fűszereket.



2. A puha, kockára vágott vajat a tálba tesszük, majd elmorzsoljuk a lisztes keverékkel.



3. Hozzáadjuk a tojásokat és a mézet, majd összegyúrjuk a masszát.



4. Ha nagyjából összeállt a tésztánk, akkor a lisztezett asztalon 2 kisebb gombócban simára gyúrjuk.



5. Lefektetjük.



6. A hűtőből kivéve kisebb gombócokat vágunk, átdolgozzuk majd lisztezett asztalon kb. 4 mm vékonyra nyújtjuk.



7. A kinyújtott tésztát szaggatjuk. A szaggatóval ki kell szaggatni, ha hozzáragad a tésztához.



8. A kiszaggatott mézeskalácsot tepsibe rakjuk. Sütés közben egy kicsit megnőnek, úgyhogy ne tegyük túl szorosan egymás mellé őket. Érdemes a tepsit sütőpapírral bélelni.



9. 180 °C-on, légkeveréses sütőben aranybarnára sütjük (kb. 15-20 perc alatt kész van).



10. A mézeskalácsot hagyjuk hűlni. Fontos, hogy melegen ne pakoljuk egymásra, mert összeragadhatnak.

Díszítés tojásfehérjehabbal:

Hozzávalók:

1 tojásfehérje
18 dkg porcukor
egy csepp citromlé



Elkészítés:

1. A tojásfehérjét a cukorral robotgép segítségével kb. 10 perc alatt felferjük.



2. Ha szép fényes és fehér, akkor egy csepp citromlét belekeverünk.



3. A habot zacskóba tesszük. Ehhez egy vastagabb zacskó (lehet egy sima uzsonnás zacskó is) sarkát levágjuk. Vigyázz! Csak egy nagyon kicsi lyukra lesz szükségünk, kb 1 mm-t kell levágni.



tesszük. Ehhez célszerű a zacskót egy pohárba tenni, így könnyebb a lyukat kinyitni.



5. Betekerjük a zsák száját és kezdetünk díszíteni. Ehhez óvatosan nyomjuk a habot és közben húzzuk folyamatosan a mézeskalács fölött. A zacskót nem érintjük hozzá a mézeskalácshoz, hanem kb. 1 cm magasról engedjük rá a habot.





Jó sütést és kellemes karácsonyi ünnepeket kívánok!