Mézeskalács

1	60	8
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

tésztához
- 1 kg liszt
- 40 dkg porcukor
- 2 tk. szódabikarbóna
- 1 csomag mézeskalács fűszerkeverèk
- 25 dkg vaj
- 25 dkg méz
- 6 db tojás
- 4 ek. citrom leve
- reszelt citromhéj

írókához
- 20 dkg cukor
- 1 db tojásfehérje
- 1 tk. ecet
- 2 ek. étkezési keményítő
- szörp



1. A mézet a vajjal felmelegítjük, míg a vaj felolvad, aztán tegyük félre hűlni. A tojásokat jól keverjük össze a cukorral a fűszerkeverékkel, a citromlével, a szódabikarbónával, a reszelt citrom illetve narancs héjjal. (Ezt végezzük habverővel!)
2. A kihűlt mézet és átszitált lisztet keverjük a tojásos masszához. Ezt már dagasztó szárral dolgozzuk össze! Lágy masszát fogunk kapni, de ennek ilyennek kell lennie. Ha összeállt a tészta takarjuk le folpackkal és legalább 8 órára tegyük hűtőszekrénybe. (Ha egyszerre nem tudjuk kisütni, nyugodtan maradhat 1-2 napot a hűtőben.)
3. A sütőt melegítsük elő 180 fokra. A tésztát lisztezett felületen nyújtsuk ki 4-5 mm vékonyra, időközönként szórjunk a tészta alá lisztet, nehogy leragadjon. Érdemes mindig kisebb darab tésztát kinyújtani, addig a többit tegyük vissza a hűtőbe! Különböző formával kiszúrjuk, majd sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. A sütési idő függ a sütőtől, de kb 8-10 percig sütjük.

Google Play
App Store

4. Amíg a sütik hűlnek, készítsük el az írókát. A porcukrot szitáljuk át és keverjük hozzá az étkezési keményítőt. A tojásfehérjét keverőtálba tesszük a cukor egyharmadával és az ecettel, elkezdjük verni kis fokozaton. Folyamatosan adagoljuk hozza a többi cukrot! Akkor jó, ha szép fényes, és sűrű a massza. Ha sűrűnek találjuk 1-2 csepp citromlével hígíthatjuk.
5. Tortadíszítő zacskóba tesszük, a zacskón 1-2 mm lyukat vágunk és tetszés szerint díszítjük a mézeskalács formákat. Szörppel vagy ételfestékkel színesíthetjük az írókát.

Google Play
App Store