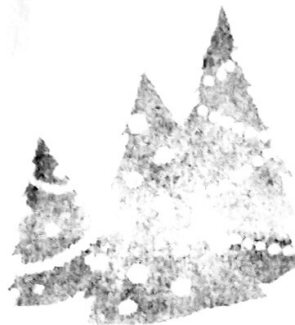


MÉZESKALÁCS

Hozzávalók:

- ❖ 25 dkg méz
- ❖ 12 dkg cukor
- ❖ 10 dkg margarin
- ❖ 2-2 mk. őrölt fahéj, szegfűszeg, szerecsendió
- ❖ 50 dkg finomliszt
- ❖ 2 zacskó sütőpor
- ❖ 2 citrom
- ❖ 2 tojás



Máz:

- ❖ 1 tojásfehérje
- ❖ porcukor

A hozzávalókat kimérjük. A citromot alaposan megmossuk. A lisztbe hozzáadjuk a sütőport, az őrölt fűszereket, és beleszéljük a citromhéjat. Összekeverjük.

A cukrot, a margarint és a mézet lábaskában mérsékelt tűzön- állandóan kevergetve- felolvasztjuk. Az edényt hideg vízbe állítjuk, a keveréket kihűtjük. Hozzáadjuk a tojást. Jól kikeverjük.

Az egészet a fűszeres-sütőporos lisztbe adjuk, összekeverjük. Lisztezett deszkán, összegyúrjuk (kicsit ragacsos lesz, nem kell megijedni!), cipót formálunk belőle. Fóliába csomagoljuk, és legalább 5 órára hidegre tesszük.

A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra (gázsütő 2-es fokozat). 2-3 nagy tepsit, vagy sütőlapot néhány pötty zsíradékkal megkenünk, kibéleljük sütőpapírral. A résztát lisztezett deszkán 2-3 mm vékonyra nyújtjuk, tetszőleges formákkal kiszúrjuk, és nem túl közel egymáshoz tepsibe rakosgatjuk. Tetejüket tetszés szerinti finomságokkal díszítjük. 5-7 percig sütjük. Tepsiből rögtön kiszedjük.

De legyen túl selymes!

A tojásfehérjét habosra keverjük (nem verjük!) porcukorral, hogy jó sűrű legyen. Sütőpapírból kivágunk egy 20*20 cm-es négyzetet, átlósan félbevágjuk, és két kis tölséért csavarunk belőle. Beleszedünk cukormázat, megírjuk, díszítjük vele a mézeskalácsot. Hagyjuk a mázat teljesen megszáradni. Sokáig eltartható finom sütemény.

