

Medovníčky

1 kg hladka múka

4 ks vajcia

125 g palmarínu

38 dkg medu

30 dkg práškoveho cukru

2 čaj. lyžice sódy bikarbóny

1 čaj. lyžica škorice

2 čaj. lyžice perníkového korenia

½ bal. kypriaceho prášku do perníka

Burizónová hmota

150 g ryžových burizónov

42 g masla

štipka soli

285 g penových cukríkov /Marschmalov cukríky/

1/2 čaj. lyžičky vanilkového extraktu

Postup:

23 cm okrúhlu formu vymažeme tukom alebo vysprejujeme Carlex sprejom, to isté spravíme aj s väčšou misou a stredne veľkou (najlepšie teflónovou) panvicou.

Do misy vložíme burizóny /burizóny trošku rozmixovať/, na panvici na nízkom plameni rozpustíme maslo a soľ, pridáme penové cukríky a za stáleho miešania ich rozpustíme. Pridáme vanilkový extrakt a zamiešame. Nalejeme na burizóny a premiešame, aby sa všetky burizóny obalili v rozpustených cukríkoch.

Preklopíme do vymazanej formy a lyžicou utlačíme, aby bola vrstva burizónov rovnomerná a necháme pri izbovej teplote vychladnúť. Nakrájame na kúsky a skladujeme vzduchotesne uzavreté pri izbovej teplote niekoľko dní. Možno mraziť.

Pozn. za tepla sa táto zmes dobre tvaruje. Ak treba, zohrejeme ju v mikrovlnnej rúre.

Domáca potáhovacia hmota

MMF

1 čaj. lyžička kyseliny citrónovej
170 g cukríkov
3 polievkové lyžice vody
55 g cera
600-700 g preosiateho považského cukru

Všetky suroviny, okrem cukru, dáme do misky a do mikrovlnky na 2 minúty, aspoň 3x premiešame. Keď sú cukríky rozpustené, pridávame cukor a dáme na podložku = spracujeme na hmotu. Túto hmotu používame na potáhanie, na kvety, aj na modelovanie. Jej použitie je do záruky cukríkov, po dlhšom čase ju možno opäť zohriať v mikrovlnke.