

Mézeskalács recept



Hozzávalók:

- ❖ 25 dkg kristálycukor
- ❖ 35 dkg margarin
- ❖ 25 dkg méz
- ❖ 1 kg liszt
- ❖ 3 tojás
- ❖ 3 kávéskanál szódabikarbóna
- ❖ 2 kávéskanál fahéj
- ❖ 2 kk. szegfűszeg
- ❖ 2 kk. narancshéj
- ❖ 1 citrom reszelt héja és egy kicsi leve



A mézet a fűszerekkel felforraljuk, majd hozzáadva a margarint, kihűlésig kevergetjük. A tojásokat felferjük a cukorral. A liszt egy részéhez hozzáadjuk a szódabikarbónát, majd ehhez a keverékhez a mézes margarint, a tojásokat végül a maradék lisztet. Összeállítjuk a tésztát (nem kell túlságosan kidolgozni) és letakarva másnapig pihentetjük.

Kb. 3-4 mm vastagra elnyújtva kiszaggatjuk, forró sütőben aranyárgára sütjük. Úgy jó, ha egészen puha, amikor a sütőből kivesszük!

Máz: 1 tojásfehérjéhez 16-20 dkg átszitált (darált kristálycukorból) porcukor + 1 evőkanál citromlé

Horváth Éva mézeskalács-készítő

