

Mézeskalács

A karácsonyi készülődés időszaka nem telhet el mézeskalácssütés nélkül. Hiszen nincs is annál meghittebb, mint amikor az egész család a fahéj és a szegfűszeg csodás illatával belengett lakásban díszíti a mézeskalács figurákat. Melyeket később közösen elfogyaszthatunk, vagy megajándékozhatjuk vele szeretteinket, barátainkat. És persze gyönyörű díszei lehetnek a karácsonyfának is. Most, hogy mindenki kedvet kapott a sütögetéshez, jöjjön egy nagyon finom recept az ünnepi ráhangolódáshoz.

Tészta hozzávalói:

- 1 kg liszt
- fél kg porcukor
- 6 db tojás
- 20 dkg virágméz
- 18 gramm szódabikarbóna
- 12,5 dkg vaj
- 1 csomag mézeskalács fűszerkeverék

Íróka hozzávalói:

- 1 db tojásfehérje
- 15 dkg átszitált porcukor
- pár csepp citromlé
- 1 evőkanál étkezési keményítő

A tészta hozzávalóit egy tálban jól összegyúrjuk. Ezután légmentesen lezárva pár órára hűtőbe tesszük azt. Sütés előtt lisztezett munkalapon alaposan átgyúrjuk a tésztát addig, amíg a felülete simává és fényessé nem válik.



Ezt követően a 4-5 mm vastagságúra kinyújtott tésztából különböző formákat szúrunk ki. A karácsonyfákészlekek szánt mézeseket lyukasszuk ki szívószállal. Sütés előtt a süteményeket egész tojással megkenjük, ettől majd szép fényes lesz a felületük.



A mézeskalácsokat 180°C fokra előmelegített sütőben 10 perc alatt aranybarnára sütjük. Ha elkészültek a sütemények, sima felületen hűtjük ki azokat.

Az írókához a hozzávalókat kemény habbá verjük, majd a kihűlt mézeskalácsokat tetszés szerint megmintázzuk vele. A díszítéshez használhatunk akár dekor tollakat vagy különböző színes cukorkákat is.

