

## Alföldi mézeskalács

(Rudnay J. - Beliczay L.: Mézeskönyv, Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók:

25 dkg méz,

1 kanál rum,

1/2 dkg hamuzsír,

25 dkg liszt,

2 tojás,

10 dkg finomra őrölt mogyoró (vagy dió, mandula).

A mézet lábasban halvány barnára főzzük, és beletesszük az asztalon felhalmozott liszt közepébe, ügyelve, hogy le ne folyjék. Összegyúrjuk, és másnapig pihentetjük. Ekkor adjuk hozzá a többi anyagot és gyúrjuk jól össze. Kivajazott, lisztezett formában (pl. őzgerinc) arany barnára sütjük. Mikor kivesszük a sütőből, a tetejét mézes vízzel bekenjük, és sütőben megszáritjuk. A cukor márványosan kristályosodik ki a felületén.

**Csodamézes**

recept gyűjteménye

[www.csodamezes.hu](http://www.csodamezes.hu)

[info@csodamezes.hu](mailto:info@csodamezes.hu)

[Csodamézes FaceBook](#)

Skype név:

[j.hidvegi.edit](#)

+36 30 617 7460

**KÉZMŰVESHÁZ**

5435 Martfű

Gesztenyesor 1/C.

Nyitva tartás:

előre egyeztetett időpontban

**Juhászné Hidvégi Edit**

játszóház vezető  
mézeskalács készítő

