

Debreceni mézeskalács II.

(Az ingyencmester szakácskönyve, Athenaeum, Bp., 1932.)

Hozzávalók:

50 dkg méz,

50 dkg liszt,

2 dkg hamuzsír,

12 dkg porcukor,

3 tojássárgája.

A mézet feltesszük főzni, ha jól felforrt, a tűzről levesszük, és belekeverünk 25 dkg lisztet. Utána 2 dkg hamuzsírt s jól eldolgozzuk, majd 2-3 óra hosszat állni hagyjuk. Utána gyúródeszkára tesszük, 25 dkg lisztet, 12 dkg porcukrot és 3 tojássárgáját adunk hozzá. Jól összegyúrjuk, eldolgozzuk. Az így kapott tésztát félujjnyi vastagra kinyújtjuk, és tetszés szerinti formára szaggatjuk. ill. vágjuk. Lisztezett pléhen, jó meleg sütőben kisütjük. Forrón, a tetejét cukros tejjel megkenjük, ezáltal fényes lesz.

Csodamézes

recept gyűjteménye

www.csodamezes.hu

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

