

## Finom mézeskalács (ahogy én is készítem)

25 dkg mézet és 5 dkg vaját, langyosíts meg!

Egy másik edénybe tegyél 3 egész tojást,  
10 dkg porcukrot,  
1 evőkanál fahéjat,  
1 kávéskanál szegfűszeget  
és 2 dkg szalakálit.

Turmixgéppel jól dolgozd össze, majd öntsd bele a langyos mézbe.  
Újból dolgozd össze! Gyúrdjál bele kézzel 70 dkg sima lisztet.  
Takard be és pihentesd szobahőmérsékleten 1 napig!

Nyújtsd ki kb. 4mm vékonyra, formázd, tedd alufóliával bélelt  
sütőlemezre.

Forró sütőben süsd mogyoró barnára (kb. 4-5 perc).

Tetejét felvert egész tojással kend be sütés előtt vagy után, hogy szép  
fényes legyen.

Diszítő cukormáz: 1 tojásfehérjéhez annyi jól átszitált porcukrot rakjál,  
hogy összekavarva igen sűrű anyagot kapjál! (Habverővel nem szabad  
verni!)

Kanállal rakd kicsi nejlonzacskóba! Kicsi lyukat vágj a végén a sarkára,  
és mint ceruzával rajzolhatsz vele.

**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

