

Karácsonyi mézeskalács

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

Hozzávalók:

25 dkg búzaliszt,

24 dkg rozsliszt,

12 dkg méz,

7 dkg cukor,

6 dkg finomra darált dió,

1 dkg szalalkáli,

1 és 1/2 dkg hamuzsír,

4 tojássárgája,

1/2 - 1/2 dkg fahéj,

szegfűszeg, szerecsendió virág

finomra őrölt ánizs.

A szalalkálit és a hamuzsírt külön-külön egy evőkanál tejben feloldjuk, majd a hozzávaló anyagokból összegyúrt tésztát és 48 óráig pihentetjük. Alaposan átdagasztjuk, és lisztezett asztalon 4-6 cm vastagra kinyújtjuk. Próbát sütünk belőle; ha túl nagyok a sütemények lyukacsai, még lisztet dagasztunk belé. A kinyújtott tésztából csillagot, karikát, perecet vágunk ki, margarinos tepsin 7-8 percig szép barnára sütjük. A felületet sütés előtt, vagy amikor a sütőből kivesszük, kenjük be tojássárgájával, ehhez tehetünk egy kevés tejfölt is. Ha lisztes tepsin sütjük, cukorral vonhatjuk be. Ebből a tésztából süthetünk húsvéti nyuszit, mikulást, tojást, babát is. A kívánt formát keménypapírból előre kivágjuk, rászorítjuk a tésztára, és körülötte késsel körbevágjuk.

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

