



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 25 dkg burgonyapehely (burgonyapüré pehely por), 25 dkg méz, 15 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, 2,5-3 dl tej, 1 mokkáskanál mézessütemény fűszerkeverék, 1 citrom reszelt héja a nyújtáshoz:

finomliszt

a mázhoz:

2 tojásfehérje, kb. 25 dkg porcukor

1. A tésztához valókat egy tálba rakjuk, majd kb. 15 percig keverjük. Akkor jó, ha az eleinte ragacsos masszából olyan tészta lesz, ami az edény falától elválik. Ha mégis túl lágy maradna, egy kevés lisztet, ha túl kemény lenne, egy kevés tejet adjunk hozzá. Folpackba csomagolva egy éjszakára a hűtőszekrénybe tesszük. Így tárolhatjuk egyéb iránt akkor is, ha nem sütjük ki egyszerre az egészet.
2. Sütés előtt a tésztát meglisztezett gyúrólapon kb. félcenti vastagságúra ellapítjuk, és különböző mintákat, formákat szaggatunk belőle.
3. Sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk és előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütő 160 °C) kb. 15 percig sütjük, de vigyázzunk, mert a méz miatt hamar megéghet.
4. Ha kihűlt, cukormázzal díszítjük. Ehhez a tojásfehérjét félig felfeverjük, majd annyi porcukrot dolgozunk bele, hogy sűrűn folyós massa legyen. Zsírpapírból hajtogatott „habzsákba” töltjük, és a kis mézeseket ezzel díszítjük.

kb. 40 darab

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + pihentetés

Egy darab: 129 kcal