



Hozzávalók:

38 dkg méz, 12 dkg kristálycukor, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 75 dkg finomliszt, 1 púpozott kiskanál sütőpor, 1 evőkanál mézessütemény-fűszerkeverék (őrölt fahéj, őrölt szegfűszeg és reszelt szerencsendió keveréke is lehet), 2 tojás

a mázhoz:

2 tojásfehérje, 25-30 dkg porcukor

1. A mézet a cukorral és a vajjal (margarinnal) egy lábásba rakjuk, kb. 60 °C-ra megmelegítjük. Hűlni hagyjuk. A lisztet a sütőporral és a fűszerekkel egy tálban összeforgatjuk, közepét kimélyítjük. Beleütjük a tojásokat, beleöntjük a mézes keveréket, majd jól összegyúrjuk. Folpackba csomagoljuk, egy éjjelen át a hűtőszekrényben pihentetjük.
2. Másnap meglisztezett gyúrolapon félcenti vastagságúra kinyújtjuk, és nagyobb figurákat szúrunk ki belőle. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. A közepesnél kisebb lánggal (kb. 160 °C) kb. 14 percig sütjük.
3. A díszítéshez a tojásfehérjét félig felverjük, majd annyi porcukrot dolgozunk bele, hogy sűrűn folyós massa legyen. Zsírpapírból hajtogatott „habzsákba” töltjük, és a kis mézeseket ezzel díszítjük.

Jó tanács

- Jól záródó fémdobozban, szobahőmérsékleten több hónapig eláll.

kb. 40 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + pihentetés

Egy darab: 149 kcal