



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 32 dkg kristálycukor, 3 evőkanál méz, 1,5 dl szobahőmérsékletű víz, 1 evőkanál mézessütemény fűszerkeverék, 1 púpozott kiskanál szóda bikarbóna, csipet só, 60 dkg finomliszt

a nyújtáshoz:

finomliszt

a sziruphoz:

1 dl víz, 10 dkg kristálycukor

a bevonathoz:

15-15 dkg ét- és tejszokoládé

a díszítéshez:

aszalt gyümölcsök, mogyoró, mandala, színes cukorkák

a mázhoz:

1 tojásfehérje, kb. 15 dkg porcukor

1. Az adventi időszak alatt tettekben is, lélekben is az év legnagyobb és legszebb ünnepére,

a karácsonyra készülünk. A várakozás egyik kedves jelképe az adventi naptár, melyen kis ablakok tartogatnak meglepetést vagy éppen csokoládét minden napra. Az úgynevezett hamis mézes tésztájából finom, felfalható „naptárat” magunk is készíthetünk, íme!

2. A puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) először magában, majd a cukorral keverjük habosra. A mézet, a fűszerkeveréket, a szóda bikarbónát és a sót is belekeverjük, majd a vízzel és a liszttel addig gyúrjuk, míg sima tészta nem lesz belőle. Ha ragadna, egy kevés lisztet adjunk még hozzá. Cipóvá formáljuk, majd letakarva egy éjszakára a hűtőszekrénybe tesszük.

3. Másnap, még mielőtt nekilátunk a sütésnek, kartonpapírból vágunk, egy kb. 25 centi széles, 45 centi magas fenyőfa formát, amin berajzoljuk azt is, hogyan vágjuk majd a tésztát 24 részre. (Ebben segít a video és az ételfotó!) Ez az a pillanat, amikor ügyes gyermekeinket is befoghatjuk a munkára. A tésztát meglisztezett gyúrólapon 3-4 milliméter vékonyságúra ellapítjuk, a sablont rátesszük és körbevágjuk. Az így kapott fenyőt 24 részre vágjuk, a sablonon bejelöltek szerint, sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, és forróra előmelegített sütőben (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) kb. 8 perc alatt megsütjük. Közben a maradék tésztából különféle, nagyjából 6 centis formákat (karácsonyfát, szívet, korongokat...) szaggatunk, és egy másik tepsiben ezt is megsütjük.

4. A sziruphoz való vizet a cukorral fölforraljuk, majd a még forró sült „mézeseket” megkengetjük vele. (mindet megitatjuk vele.) Hűlni hagyjuk.

A kétféle csokoládét fölolvasztjuk, majd a fenyő darabkáit vékonyan bevonjuk vele (a csokiba mártjuk és a bevont felével felfelé sütőpapírra rakjuk.) Mielőtt a csokoládé megszilárdulna rajta, mazsolával, kis kockákra vágott aszalt gyümölcszel, mogyoróval stb. díszítjük, de ne feledkezzünk el arról, hogy majd a számoknak is helyet kell adni!

5. A mázhoz a tojásfehérjét félig felverjük, majd annyi porcukrot dolgozunk bele, hogy sűrűn folyós massa legyen. Zsírpapírból hajtogatott „habzsákba” töltjük, és a kis süteményeket 1-24-ig ezzel megszámozzuk.

6. Amikor a bevonata megszilárdult, egy szép nagy, lapos tálon összeállítjuk a fenyőt. Száraz, hűvös helyen tároljuk, s persze közben naponta csemegézünk belőle.

24 darab

Elkészítési idő: 3 óra

Egy darab: 319 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.