



Forrás: Magyar Konyha Fotó: Halmos-Csabula

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt, 2 dkg sütőpor, 25 dkg méz, 15 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 1 egész tojás, 8-10 dkg puha (szobahőmérsékletű) vaj vagy sütőmargarin, 1 citrom, kb. 1 evőkanálnyi mézessütemény fűszerkeverék (ha házilag készítjük, akkor őrölt szegfűszeg, őrölt fahéj, mozsárban összetört kardamom és ánizs, gyömbérpor és szerecsendió kedvükre való keveréke), keserű kakaópor (ha sötét tésztát szeretnénk)
a tepsi kikenéséhez:
3 dkg vaj vagy sütőmargarin
a tészta lekenéséhez:
2-3 tojásfehérje
a mázhoz:
2 tojásfehérje, kb. 25 dkg porcukor

1. A lisztet egy nagy tálba szitáljuk, a sütőporral összeforgatjuk. A mézet, a porcukrot, a tojássárgáját, az egész tojást, a puha margarint, a citrom lereszelt sárga héját és 1 evőkanálnyi kifacsart levét, valamint a fűszerkeveréket hozzáadjuk.
2. Kézbe vesszük a tálát, kényelmesen leülünk, és elkezdjük dagasztani. Akinek van olyan konyhagépe, amelyik tudja ezt a funkciót, neki ne álljon maga, a géppel dagasztassa be! Eleinte úgy tűnik, hogy a tészta az életben nem fog összeállni, és kéne beletenni legalább lisztet, de kitartás! Semmit nem szabad hozzáadni (legfeljebb egy kevés kakaóport, ha barna tésztát szeretnénk), csak úgy lesz finom puha sütés után.
3. Jó 10-15 perc gyúrás, gyömszöklés eredményeképpen egy lehangolóan ragacsos masszát kapunk, de továbbra se tegyünk hozzá semmit, hogy egy kicsit szárazabb legyen! Egy igazán örömteli fázis következik, levakargatjuk magunkról a ráragadt tésztát, a tálát pedig alufóliával letakarjuk, és 1-2 éjszakára betesszük a hűtőbe, de akár 1 hétig is ott maradhat, ha annyira nem akarjuk látni.
4. Amikor elég lelkiert gyűjtöttünk, hogy újra nekiálljunk - és még az ünnepek sem múltak el - enyhén meglisztezett gyúrolapon a tésztát kb. 4 milliméter vékonyságúra kinyújtjuk. Tapasztalni fogjuk, hogy a pihentetés igazán jót tett neki, a ragacsos masszából nyújtható

tészta lett.

5. Következik a kreatív rész: a tésztából sablonok mentén vágva, vagy kész formákat használva különböző figurákat, alakzatokat szaggatunk. Kikent sütőlapra rakjuk.

6. A tetejüket kissé felvert (villával felhabosított) tojásfehérjével lekenjük. Aki szereti, mazsolával, mogyoróval stb. díszítheti. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütő 160 °C) kb. 15 perc alatt szép világosra, sárgásra sütjük, de vigyázzunk, mert a méz miatt hamar megéghet! Csak akkor emeljük le a tepsiről, amikor langyosra hűlt, különben könnyen hajlik, törik. Ezért praktikus, ha több tepsivel tudunk dolgozni egyszerre.

7. Mielőtt a fenyőfára vagy a gyomrunkba kerülne, cukormázzal is díszíthetjük. Ehhez a tojásfehérjét félig felverjük, majd annyi porcukrot dolgozunk bele, hogy sűrűn folyós massa legyen. Zsírpapírból hajtogatott „habzsákba” töltjük, és a kis mézeseket ezzel díszítjük.

kb. 50 darab

Elkészítési idő: 2,5 óra + pihentetés

Egy darab: 107 kcal