



Mézeskalács I.

Hozzávalók:

0,5 kg méz, 2 evőkanál sárgabaracklekvár, 30 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 tojássárgája, 1,1 kg finomliszt, 1-1 mokkáskanál szalalkáli és szóda bikarbóna, 1 citrom reszelt héja, 1 púpozott evőkanál mézessütemény-fűszerkeverék (őrölt fahéj, őrölt szegfűszeg és reszelt szerencsendió keveréke is lehet)

a lekenéshez:

3 tojásfehérje, 35-40 dkg porcukor

1. A mézet egy lábasba tesszük, a lekvárral együtt fölolvasztjuk, majd a tűzről lehúzáva a cukrot és a margarint is hozzáadjuk. Néhányszor belekeverünk, hogy az utóbbiak is felolvadjanak benne. A tojások sárgáját beledolgozzuk.
2. A lisztet a szalalkálival, a szóda bikarbónával és a fűszerekkel összeforgatjuk, apránként a mézes masszához adjuk, összegyúrjuk. Akkor jó, ha elválk az edény falától, s közepesen kemény tészta lesz belőle, amihez akár 8-10 percig is gyúrni kell. Folpackba csomagoljuk, egy éjjelen át a hűtőszekrényben pihentetjük.
3. Másnap meglisztezett gyúrolapon 3-4 milliméter vastagságúra kinyújtjuk, kiszaggatjuk, sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. A tojásfehérjét kissé felverjük, a kis mézeseket lekenjük vele, de ez akár el is maradhat. Közepesenél kisebb lánggal (kb. 160 °C) kb. 12 percig sütjük. (Amikor sül a mézes, a szalalkálitól kellemetlen illata lehet, de ez nem jelent hibát!)
4. 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 kb. 2 hónapig eláll.

kb. 100 darab

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + pihentetés

Egy darab: 91 kcal