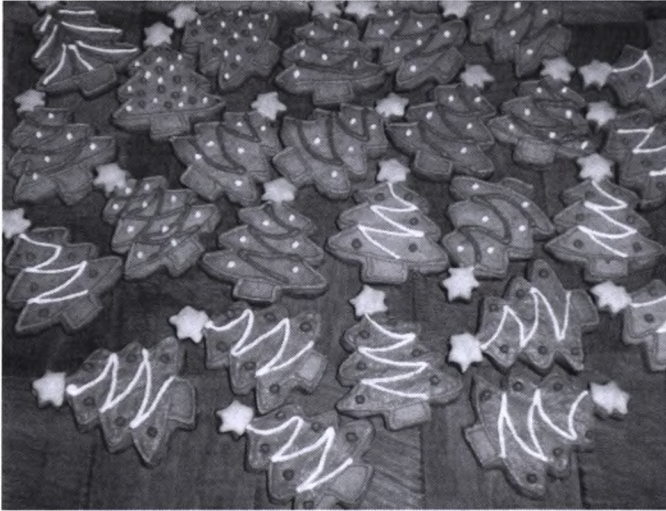


Karácsonyi mézes sütemény



Hozzávalók:

50 dkg liszt
 25 dkg méz
 10 dkg margarin
 10 dkg cukor
 1 egész tojás
 2 tojás sárgája
 1 dl tejföl
 1 csapott kávéskanál szódabikarbóna
 őrölt fahéj
 őrölt szegfűszeg
 reszelt citromhéj

Elkészítés:

A mézet felmelegítjük, kavargatva felolvasztjuk benne a margarint és a cukrot. Beletesszük a tojásokat és a tejfölt, majd az ízesítőkkel és a szódabikarbónával elkevert lisztet.

Egy éjszakán át hűtőben pihentetjük.

3-4 mm vékonyságúra nyújtjuk, és szaggatjuk.

Zsírozott tepsiben vagy sütőpapíron 180 fokos sütőben világosra sütjük kb. 8-10 perc alatt.

Sütés előtt nyomkodhatunk bele színes drázsékat, cukorgyöngyöket, magvakat.

Ha kihűlt, cukormázzal díszíthetjük.

Cukormáz:

Egy tojás fehérjét kb. 15-20 dkg szitált porcukorral habosra keverünk, hogy tejfölszerű krémet kapjunk. Tehetünk bele 1-2 csepp citromlevet is, ettől szép fényes lesz. Természetes anyagokkal (pl. meggylé) vagy pár csepp ételfestékkel színezhethetjük is.

A kész masszát nylonzacskóba töltjük, melynek sajkából picit lecsípünk, és ezen keresztül rajzolhatunk különböző díszeket a mézesekre.