

Mézeskalács (Bebeangol módra 😊)

www.bebeangol.hu

Hozzávalók a tésztához:

- 500 g liszt
- szóda bikarbóna (kb fél tasak)
- 1 evőkanál mézeskalács fűszerkeverék
- 1 narancs reszelt héja
- fél citrom reszelt héja
- 1 tojás + 2 tojássárgája
- 2 evőkanál frissen facsart narancslé
- kb 130 g méz
- 100 g vaj
- 15 dkg porcukor

Díszítéshez:

- 1 tojásfehérje
- sok porcukor (kb 15 dkg?)

Elkészítés:

A vajat a mézzel és a porcukorral kis lángon felolvasztjuk, majd hűlni hagyjuk. (erkély, ablakpárkány, stb.)

Ezalatt egy tálban összekeverjük a szárazanyagokat (liszt, szóda bikarbóna, mézeskalács fűszerkeverék, reszelt narancshéj, reszelt citromhéj), majd beleteszünk a tálba még egy egész tojást, és még 2 másik tojásnak csak a sárgáját (a fehérjét tegyük hűtőbe, az majd kell a díszítéshez!), 2 evőkanálnyi a narancs levéből, végül a kihűlt mézes egyveleget, és az egészet a gépi habverővel, a spirális dagasztókarjait használva összedolgozzuk.

Ezután a masszát folpackba csomagoljuk, és 6-8 órára betesszük a hűtőbe pihenni.

Ha letelt a pihenőidő, akkor lisztezett deszkán a tésztát kinyújtjuk kb 3-4 mm vastagságúra, és a formákkal kiszaggatjuk (itt jól jön egy-két segítő gyerekkéz, nagyon élvezik!), majd sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük őket. (Nyugodtan újra és újra össze lehet gyúrni a maradék tésztadarabkákat.) Előmelegített sütőben 180 fokon több részletben kb 10-10 perc alatt kisütjük, hűlni hagyjuk.

A díszítéshez a tojásfehérjét a porcukorral jó sokáig kemény habbá verjük, majd egy fogpiszkálószerű zacskóba öntjük a masszát, és pár év próbálkozás alatt kitapasztaljuk, hogy hogy is lehet egyre szebb és szebb mézeskalácsokat gyártani. Az elkészült mézeskalácsokat tegyük jól záródó dobozba, így hetekig is eláll.

Jó étvágyat hozzá, és sok örömet az elkészítéséhez!