

Eszterke kedvenc sütije karácsony közeledtével az illatos, omlós Nagyi-féle mézeskalács. Most megtudhatod, hogyan süthetsz Te is ilyen Anyával, Nagymamával vagy nagyobb testvéreddel karácsony ünnepére! Ha elkészült a finom süti, vihetsz belőle kóstolót szomszédaidnak, barátaidnak!

„Az irgalmas szemű ember megáldatik, mert adott az ő kenyeréből a szegénynek.” (Példabeszédek 22,9)

Karácsonyi recept

Illatos ünnepi mézeskalács

- Hozzávalók**
- Fél kiló liszt,
 - 250 g méz,
 - 10 dkg vaj,
 - 5 dkg porcukor,
 - 1 db egész tojás,
 - 2 db tojás sárgája,
 - 1 csapott kávéskanál szódbikarbóna,
 - 1 evőkanál keserű kakaópor
 - 1 csapott evőkanál fahéj,
 - 1 csapott késhegynyi szerecsendió



Hogy is lenne finom süti, ha az ember meg nem süti?

Vajat, mézet rakd lábasba, így rakd őket tűzhelylapra. Melegítsd és forrald, ez a massa jól felforrhat! Addig a többi alkotórészt öntsd mind-mind egy másik tálba töltsd!

Finoman szegfűszeggel hintsd meg az egészet, a karácsony illatát sütéskor majd megérezed, hintsd meg hát, hogy majd kapj karácsonyi masszát! Viszont figyelj jól, hogy kezed meg ne lendüljön, nehogy a szegfűszeg beledőljön, ha túl sok kerül bele, nem bírja nyelved hegye.

Ha felforrt már a mézed-vajad, a többi alapanyaghoz add. Öntsd bele a másik tálba, amiben ott van a többi része, csak ezt várja. Gyúrjad, mint a gyurmát nyomban, sűrödjön a kezed gyorsan. Egybe áll majd össze tésztád, így hagyd pihenni egy fél órát. Lehet, hogy több idő kell, mert tésztád melegben nem kell még bántani, hagyd szépen kihűlni.

Fél centi vastagra nyújtsd ki tésztád, vedd elő a karácsonyi formákat. Szép gyorsan formázz vele mintát, angyalt, csillagot, karácsonyfát. Ha közepesen meleg a sütőd, 10 perc a sütési idő. Ezután kiveszed tepsidet, és a családodnak tálalod sütidet.

