

MÉZESKALÁCS

Hozzávalók:

1 kg liszt
30 dkg margarin vagy vaj
25 dkg méz
30 dkg cukor
3 egész tojás
3 kávéskanál szódabikarbóna
2 kávéskanál fahéj
2 kávéskanál gyömbér
2 kávéskanál szegfűszeg
2 kávéskanál narancshéj
2 vaníliás cukor
1 citrom reszelt héja



A mézet felfőzzük a fűszerekkel, ha már kicsit hűlt, beletesszük a margarint és olvadásig kevergetjük. A tojásokat habosra keverjük a cukorral, vaníliás cukorral. A lisztet egy nagy tálban elvegyítjük a szódabikarbónával, majd a tojásos és mézes masszát hozzáöntjük. Egyenletesen összedolgozzuk, de nem kell sokáig gyúrni. Jó ragacsos ilyenkor még a tészta.

Ha barna színű masszát is szeretnénk, a tészta negyedét kivesszük és egy jó kanál kakaóval és egy kanál rummal összedolgozzuk. Műanyag edénybe tesszük a tésztákat és legalább egy éjszakán át, de akár egy hétig is a hűtőben pihentetjük.

Mikor dolgozni akarunk a tésztával, 1-2 órával előtte vegyük ki a hűtőből. Kb. fél cm vékonyra nyújtjuk, különböző formákkal kiszaggatjuk és legalább egy-egy cm távolságot hagyva sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Jó meleg sütőben rózsaszínre sütjük. 5-6 perc alatt megsül! Ha lassabban sütjük, csak kiszárad. Nem szabad túlsütni sem, mert megkeseredik.

A kihűlt mézeseket egy jól záródó dobozba tesszük. Néhány nap múlva élvezetes puha, de ha biztosra akarunk menni, tegyük a mézesek alá és fölé egy-egy szelet friss kenyeret.

Két nap múlva a kenyeret távolítsuk el.

Ha nem fogyna el addig, akár hetekig is elállna.