

Mézeskalács



Ma a karácsonyi ünnepek egyik elengedhetetlen süteményének, a mézeskalácsnak a receptjét osztjuk meg. Igaz, ez a recept szinte mindenkinek meg van otthon a polcon, de ez most más, ez most különleges! A titka abban rejlik, hogyha ily módon készül el a kalács, akkor a tészta mindvégig puha és omlós marad! De ezt csak akkor tudjátok kideríteni, ha az alábbiak szerint ti magatok is megsütitek.

Hozzávalók:

- 200 gr méz
- 120 gr vaj
- 600 gr liszt
- 200 gr porcukor
- 2 kávéskanál szódabikarbóna
- 1/3 kávéskanál őrölt szegfűszeg
- 2 kávéskanál fahéj
- (és/vagy mézeskalácsfűszer)
- 2 egész tojás



A díszítéshez használható tojásfehérje, étkezési keményítő és porcukor, dekorcukor, dió vagy bármi, ami tetszik.

A 200 gr mézet és a 120 gr vaját nagyon gyenge hőmérsékleten összekelegetjük. Közben kimérjük a lisztet, és az összes száraz hozzávalót összekeverjük. Beleöntjük a vajjal összekelegetett mézet, majd a 2 tojást. Összekeverjük, és robotgéppen (de kézzel is lehet) alaposan összekeverjük. Egy viszonylag híg massa lesz belőle.

24 (még jobb 48 óra) órára hűtőbe tesszük!

Sütéskor nyújtjuk, szaggatjuk és 170 °C-os sütőben 7-10 perc alatt megsütjük. Hamar sül, és ügyelni kell, hogy ne piruljon meg!

Jó sütést kívánunk!

[Így készül a mézeskalács - YouTube](#)