



## Így készülünk mi

Székelyhon – már otthon vagyunk benne

• Girbegurba, mézesmáz, távolról sem tökéletes, viszont a legfinomabb mézeskalács az, amit karácsonyvárásakor együtt készít a család. Mi is ezt tettük: szerkesztőségünkbe csődítettük gyerekeinket, zsvajjal és sok-sok nevetéssel édesítettük meg egy délutánunkat. Önöknek is megmutatjuk.

KOVÁCSESZTER

A hány ház, annyi mézeskalácsrecept, mi viszont egy olyat választottunk, amelyet egyszerű elkészíteni, „szapora”, hiszen egy adag tésztából jó sok kekszet szagathatunk. Nagyon jól dolgozható, rugalmas tésztát kapunk, nem ragadt, nem émelyítően édes, kellemesen fűszeres és sütés után rögtön puha marad. Nagyon fontos, hogy tíz percnél tovább ne süssük. Bár úgy tűnik, hogy picit még nyers a teteje, ha kivettük, pár perc után szilárd lesz. A fűszerezésnél jöhetnek az ötletek, a megszózott mézeskalácsfűszerek (szegfűszeg, ánizs, fahéj, gyömbér) mellett kerülhet bele szerecsendió, citrom vagy narancshéj, de ha igazán bátrak vagyunk, akár chilipelyhek is.



FOTÓK: BELICZAY LÁSZLÓ

A fehér cukor helyett használhatunk barnát is, akkor a végeredmény még barnább, ragacsosabb lesz. A dekoráláshoz pedig használhatunk kis, színes cukorkákat, kandírozott gyümölcsöket, illetve magokat, diót, fenyőmagot, mandulát, mogyorót. Jó készülődést és örömteli, szeretetteljes karácsonyt kívánunk minden gasztrotündérnek és kiskuktának!

### Karácsonyi mézeskalács

**Hozzávalók:** 1 kg finomliszt, 30 dkg porcukor, 3 teáskanál szójababkarbóna, 14 g mézeskalács-fűszerkeverék (1 tasak), 30 dkg margarin, 250 ml méz, 3 tojás. A mázhoz: 2 tojásfehérje, 30 dkg porcukor.

**Elkészítése:** A tésztához először a száraz hozzávalókat keverjük alaposan össze, majd jöhet a tojás, a méz és a kissé megolvasztott margarin. Addig

gyúrjuk, amíg egynemű, illatos, rugalmas tésztát kapunk. A tésztát három részre osztjuk, majd egyenként kinyújtjuk 0,5–1 cm vastagságúra. Kiszaggatjuk, sütőlemezre tesszük – ne szorosan, mert sütés közben összenőnek –, és megsütjük. A mázhoz a két tojásfehérjét félig felverjük, majd apránként hozzádolgozunk 30 dkg porcukrot, és keményedésig keverjük. A formákra szaggatott tésztát 180 fokban készre sütjük. A mázzal megírjuk a sütit, majd egy órán át hagyjuk megszilárdulni a mázat.

