

„Luca, Luca kitty-kitty...”



A Bátai Kézműves Egyesület és a Bátai Tájház

szeretettel meghívja Önt és családját

2010. december 11-én, 15.00 órától

a Tájház Műhelyébe

Luca-napi, Adventi közös készülődésre, mézeskalács díszítésre.



Kérjük az érdeklődőket, hogy mézeskalácsot hozzanak magukkal, ehhez az alábbi receptet ajánljuk!

Mézeskalács

A recept kb. 50 db mézeskalácshoz elég. A kész sütemények frissen is nagyon finomak és sokáig elállnak, puhák maradnak.

Hozzávalók:

30 dkg (teljes kiőrlésű) liszt
1 kk. sütőpor
10 dkg margarin
20 dkg méz vagy 15 dkg cukorból és 1,5 dl vízből készült szirup
1 tojás sárgája (a fehérjét felhasználhatjuk a kenéshez)
csipet só
1-2 kk. mézeskalács fűszerkeverék (vagy ízlés szerint fahéj, szegfűszeg stb.)

* * *

A tésztához a lisztet tálba szórjuk, a mézet meglangyosítjuk és felolvasztjuk benne a margarint. (Ha a méz helyett cukorszirupot használunk, akkor először a cukrot

felolvasztjuk/karamellizáljuk, majd óvatosan hozzáöntjük a forró vizet, így kapjuk meg a barnás szirupot, és a langyosra hűlt szirupban olvasztjuk fel a margarint.)

A lisztbe vegyítjük a sütőport, sót, mézeskalács-fűszert, majd hozzáadjuk a tojássárgáját és a langyos margarinos mézet (szirupot). Az egészet jól összekeverjük. Puha és ragacos tésztát kapunk, amit kb. fél órát hűtőben célszerű pihentetni, ezalatt átalakul, és jól nyújtható lesz. Lisztezett gyúródeszkán 0,5 cm vastagra nyújtjuk és tetszés szerinti formákat szaggatunk. Előmelegített sütőben 220 fokon 5-8 perc alatt kész, a formák nagyságától függően, tehát figyeljünk rá oda!

Sütés előtt különféle magokkal, ha megsült cukormázzal díszíthetjük.