

Mézesek

Angol mézeskalács

1,5 dl méz, 2,5 dl porcukor, 1 kiskanál gyömbér, 8 csepp cédrus olaj,
18 dkg vaj vagy margarin, 1,5 dl tejszín, 75 dkg liszt,
1 púpozott kiskanál szódadikarbóna.

Összegyúrni, kinyújtani, szaggatni, sütni.

Aussee-i mézeskalács

12,5 dkg méz, 30dkg cukor, 50dkg rozsliszt, 3 tojás,
1/2 dkg szódadikarbóna, 2-3 dkg mézeskalács fűszer, 1 cs. vaníliás cukor reszelt citromhéj,
cukrozott narancshéj, apróra vágott mandula.

Bajor mézes pogácsa

Hozzávalók: 1kg elkészítéséhez

30 dkg méz, 6 dkg vaj, 18 dkg porcukor, 5 tojássárgája, 1, 5 dkg szalakáli, őrölt fahéj, 1 dl tej,
1 dl rum, 12 dkg vágott dióbél, 5 cukrozott, kockára vágott barack, 8 dkg cukrozott, reszelt
narancshéj, 3 dkg citromsós, reszelt szerecsendió, 90 dkg liszt, ánizs, 1 tojás a kenéshez

A mézet, a vajat, a tojássárgáját, a tejet, a szalalkálit és a cukrot egy habüstben
összekeverjük. Forró vízgőzbe állítjuk és 10 perc alatt simára, keverjük. Levesszük a gőzről,
majd folyamatosan kavargatva kihűtjük. Hozzáadjuk az ánizst, a szerecsendőt, a fahéjat, a
cukrozott reszelt narancshéjat, a barackot, a rumot, a citromsót, és a vágott diót. Az egészet
keverőtálba tesszük, lassan hozzáadjuk a lisztet majd könnyű tésztát, gyúrunk belőle.
Konyharuhával letakarjuk, és 24 órát pihentetjük. Újra összegyúrjuk, három részre osztjuk
majd 5 mm vastagra, nyújtjuk és különböző alakú formákkal, kiszúrjuk. Olajozott tepsibe
helyezzük egymástól 2 cm-re. A süttöt 240 C-ra hevítjük, és a tepsit behelyezzük. Amikor a
tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és a tésztát megsütjük.

Még forrón megkenjük felvert tojással.

Hagyjuk kihűlni, és glazúrral díszítjük.

Burgonyás mézes

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

1 dl méz, 50 dkg liszt, 10 dkg vaj, 25 dkg burgonya, 2 tojássárgája,
1 dl tejszín, 20 dkg aszalt, magozott barack, 2 dkg reszelt narancshéj,
0,5 dkg szalakáli, barackdzsem,

A tojásglazúrhoz 15 dkg porcukor, 4 tojásfehérje, 1 teáskanál kakaópor

A burgonyát felkockázzuk, megfőzzük, majd összetörjük. Keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a
tojássárgáját, a mézet, a cukrot, az olvasztott vajat és habosra keverjük. A lisztet elkeverjük
a szalalkálival, a sütőporral és a fahéjjal, majd a habos masszához adjuk. Beleöntjük a tejszín,
és puha tésztát gyúrunk belőle. A tésztát kettéosztjuk, 1 cm vastag lapokra nyújtjuk, és az
egyiket belefektetjük az előkészített tepsibe. Megkenjük barackdzsemmel, megszórjuk az
apróra vágott barackkal és reszelt narancshéjjal. Betakarjuk a másik lappal, és középmeleg
sütőben zsemleszínűre sütjük. Kivesszük a sütőből, és hűlni hagyjuk.

Közben a tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd lassan hozzákeverjük a porcukrot és a
kakaóport.

A kihűlt süteményt kakaós glazúrral díszítjük és rombusz alakúra vágva, kínáljuk.

Birsalmás mézes kosárcák

Hozzávalók: (20 db kis briós formában sütvé), 0,5 kg mirelit leveles

Vajastészta, 1 db tojás, 1 evőkanál RÁMA margarin

Töltelékhez: 2 db birsalma, 3 evőkanál méz, 1 evőkanál Koronás Aranybarna cukor, 2 evőkanál finomra darált dió

A tölteléket előkészítjük: a birsalmákat kockára vágjuk, barna cukros mézben felfőzzük, hozzákeverjük a darált diót.

Ezután a tésztát kb. 2-3 mm vastagságúra, kinyújtjuk, a briós formáknál

1-2 cm-el nagyobb kiszúróval kör alakú lapokat szúrunk ki. A tölteléket elosztjuk a körök közepére, a tésztán fenn összecsípjük, majd a margarinnal kikent formákba fordítva behelyezzük. Tojással megkenjük, éles késsel bevagdossuk. 200 fokos gőzös sütőben 25-30 percig sütjük.

A sütőből kivéve azonnal, forrón mézes barnacukorral bekenjük.

Debreceni mézes (sokáig eláll, igen jó)

4 egész tojást 10 deka cukorral habosra keverünk, azután hozzáadva

1/2 kg lisztet, 1 csomag Váncza-sütőport, 4 deci langyos mézet,

1/2 deka tört fahéjat és 3-4 szem finomra tört szegfűszeget,

még 1/2 óráig keverjük.

Zsírozott tepsibe tesszük, tetejét apróra vágott dióval vagy mandulával beszórkjuk.

Diós mézes

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

70 dkg liszt, 1 dl méz, 28 dkg porcukor, 20 dkg dió, őrölt fahéj, őrölt szegfűszeg, 10 dkg cukrozott reszelt citromhéj, 1 tasak sütőpor, 4 tojás,

1 tojás a kenéshez,

A glazúrhoz 15 dkg porcukor, 4 tojásfehérje, 1 teáskanál kakaópor

A tojásokat keverőtálba öntjük, beleszórkjuk a cukrot és a fűszereket, majd a mézzel együtt habosra keverjük. Hozzáteesszük a lisztet, a reszelt, cukrozott narancshéjat és a sütőport. Gyúródeszkára borítjuk, és ruganyos tésztát gyúrunk belőle. Letakarjuk, és 3 órát pihentetjük. A masszából dió nagyságú gömböcskéket formálunk és egymástól kis távolságra kikent tepsibe, rakjuk. A sütőt 240°C-ra hevítjük, és a tepsit behelyezzük a sütőbe. Amikor a tészta felemelkedett a hőt 180°C-ra visszavesszük, és a tésztát megsütjük.

Még forrón megkenjük felvert tojással, kihűtjük, majd a tojásfehérjéből, a kakaóporból és a porcukorból készített glazúrral díszítjük.

Diósmézes

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 15 dkg darált dió, 10 dkg vaj vagy margarin, 3 tojás, 1 kk. mézes fűszerkeverék, 1 kk. szódabikarbóna,

1 kk. fahéj, 1 citrom reszelt héja, a díszítéshez fél vagy negyed dió

A mézet felolvasztjuk, hozzáadjuk a vajat vagy margarint, és jól elkeverjük. A liszttel elkeverjük a darált diót, a fűszerkeveréket, a szódabikarbónát, a citrom reszelt héját, a fahéjat, majd hozzáadjuk a vajas mézet, 1 felvert tojást, 1 tojássárgáját, és alaposan összegyúrjuk.

A tésztát 4-5 órán át, pihentetjük. A pihentetett tésztát 3-5 mm vastagságúra kinyújtjuk, majd különféle apró formákkal kiszaggatjuk.

A tetejét a maradék felvert tojással megkenjük, és negyed vagy fél dióval díszítjük.

Közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük.

A sütésnél vigyázzunk, mert a tészta könnyen megég.

Diós mézes kockák

Hozzávalók: 10 kocka elkészítéséhez

17 dkg méz, fél citrom héja és leve, 15 dkg vaj, 3 tojássárgája,

40 dkg liszt, fél tasak sütőpor, 15 dkg málna dzsem,

A tojásfehérjehabhoz 3 tojás fehérje, 10 dkg darált dió, 10 dkg cukor

A vajat kissé megolvasztjuk, belekeverjük a sütőport, majd hozzátesszük a tojássárgáját, a mézet és a citrom reszelt héját és levét. Puha tésztát gyúrunk belőle, majd ujjnyi vastagra nyújtjuk, és téglalap alakúra formázzuk. Kikent tepsibe helyezük és megkenjük málna dzsemmel.

A tojásfehérjét és a porcukrot kemény habbá verjük, majd beledolgozzuk a darált diót és ráterítjük a dzsemes tésztalap tetejére.

A sütőt 220 C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, a hőt visszavesszük 160 C-ra, és zsemleszínűre sütjük.

Hagyjuk kihűlni, és kockára vágva kínáljuk.

Diós-mézes korong

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

60 dkg méz, 60 dkg liszt, 1 dl rum, 40 dkg darált dió, 1 tasak vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 16 dkg vaj, 1 kiskanál szalakáli,

1 evőkanál víz

A mézet felfőzzük e kanál vízzel, majd sűrű szitán átszűrjük. A lisztet gyúródeszkára tesszük, és a közepébe beleöntjük a meleg mézet, majd egy kanállal kihülésig kevergetjük. Hozzátesszük a vízben feloldott szalakálit, a reszelt citromhéjat, a vaníliás cukrot és könnyedén összegyúrjuk. Végül beledolgozzuk az enyhén felolvasztott vajat, és addig gyúrjuk, míg puha tésztát nem kapunk. Letakarjuk konyharuhával, és 20-25 percig pihentetjük.

Négy részre osztjuk, és ujjnyi vastagra nyújtjuk. Korongokat szaggatunk belőle, majd kikent tepsibe rakjuk egymástól 2 cm-re.

A sütőt 240 C-ra hevítjük, és a tepsit belehelyezzük. Amikor a tészta felemelkedet, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és rózsaszínűre sütjük.

Ínyencek a korongokat krémmel megkenhetik és összeragaszthatják.

Hosszú ideig eltartható.

Dióval töltött mézes sütemény

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

30 dkg méz, 30 dkg liszt, 25 dkg vaj, 4 tojás, 20dkg barack dzsem,

0,5 dl rum, ánizs, 20 dkg dió, sütőpor

A vajat és a mézet felolvasztjuk, beletesszük a darált dió felét, a tojásokat, az ánizst, majd habosra keverjük. A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd a mézes masszába dolgozzuk. A maradék diót megpirítjuk, hozzáadjuk a rumot és a dzsemet, majd jól kikeverjük. Egy fóliával

kibélelt formába tesszük a massa felét, bekenjük a rumos dzsemmel, betakarjuk a massa másik felével és középmeleg sütőben készre, sütjük. Kiborítjuk a formából, megkenjük glazúrral, amibe 1 evőkanál rumot keverünk.

Háromszög alakúra vágva kínáljuk.

Egyensúly mézeskalács

1,5dl méz, 2,5dl porcukor, 20dkg vaj vagy margarin, 2 tojás, 1 teáskanál szegfűszeg, fahéj, szóda bikarbóna, 50dkg liszt, 2dl leforrázott édes mandula a díszítésre.

Egyszerű mézes

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

50 dkg méz, 50 dkg liszt, 1 dl tejföl, 2 dl tej, 3 tojássárgája, őrölt fahéj, 1 dkg kristálycukor, szalakáli,

A cukrot serpenyőben karamellizáljuk, meglocsoljuk 1 evőkanál vízzel és beforraljuk. A mézet, a tejet és a tejfölt keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a felvert tojássárgáját, a karamellát, a szalakáli, kevés lisztet, majd jól összekeverjük. Lassan adagolva beleszórjuk a többi lisztet és összegyúrjuk.

Deszkára tesszük, fél centi vastagra nyújtjuk, és formákkal kiszaggatjuk. Ez tepsit kikenünk olajjal, megszórunk liszttel és beletesszük a kiszaggatott formákat. A sütőt 240°C-ra hevítjük, majd a tepsit beletesszük.

Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt és a tésztát zsemleszínűre, sütjük.

Fonott mézeskalács

Hozzávalók: 15 dkg méz, 20 dkg liszt, fél tasak sütőpor, 8 dkg porcukor, 20 dkg darált dió, 10 dkg vaj, 1 tojás a kenéshez

A vajat egy keverőtálba tesszük, kissé megolvasztjuk, hozzátesszük az összes hozzávalót, és keményebb tésztát gyúrunk belőle. Hideg helyre tesszük és

3 órán át pihentetjük. Újra összedolgozzuk, majd egy húsdarálóra szerelt csövecskén átengedjük. A tésztát három egyenlő részre osztjuk és egyenként 20 cm-es szalagformára, sodorjuk, és összefonjuk.

Kikent, lisztezett tepsibe helyezük és megkenjük tojással.

A sütőt 240 C-ra hevítjük és belerakjuk a tepsit, majd a tésztát zsemleszínűre sütjük.

Finn mézes

2 dl méz, 23 dkg porcukor, 23 dkg vaj vagy margarin, 1 dl tejszín, 1 kiskanál őrölt gyömbér, fahéj, 50 dkg liszt, 2 kiskanál szóda bikarbóna. Összekeverem a mézet, cukrot, vajat.

Majd a tejszint, lisztet, szóda bikarbónát és egy kis kanál hideg vizet.

Kidolgozom a tésztát, egy órát állni hagyom.

Fél centi vastagra nyújtom, kiszaggatom, kisütöm.

Gyümölcsös mézeskalács

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

25 dkg méz, 15 dkg porcukor, 10 dkg vaj, 40 dkg liszt, fél tasak sütőpor,
15 dkg darált dió, 10 dkg mazsola, 10 dkg cukrozott gyümölcs, őrölt fahéj,
5 tojás, ánizs, őrölt szegfűszeg,
A glazúrhoz 15 dkg porcukor, 4 tojásfehérje, 1 evőkanál rum

A vaját, a mézet és a cukrot keverőtálba tesszük, majd folyamatosan kavargatva gőz felett felolvasztjuk. Egyenként beleütjük a tojásokat, és habosra keverjük. A gyümölcsöket apróra daraboljuk, és a tésztához adjuk. Fokozatosan hozzáadjuk a lisztet és a sütőport, és simára keverjük.

A tésztát kikent, kilisztezett kalácsformába öntjük. A sütőt 240°C-ra hevítjük, és a formát behelyezzük. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt, és a tésztát megsütjük. Közben a tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd lassan hozzákeverjük a porcukrot és a rumot.

A megsült kalácsot kiborítjuk a formából és megkenjük a rumos glazúrral.

Karamellás mézes

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

1 dl méz, 3 tojás, 20 dkg porcukor, 10 dkg kristálycukor, 6 dkg vaj, őrölt fahéj, ánizs, 1, 2 dkg szalakkáli, 90 dkg liszt, 1 tojás a kenéshez

A kristálycukrot egy serpenyőbe szórjuk, majd csendes tűzön karamellizáljuk. Felengedjük 2 dl vízzel, és addig főzzük, míg a cukor el nem olvad.

A porcukrot, a mézet, a vaját, a tojásokat, a fűszereket és a szalakkálit keverőtálba tesszük, és habosra keverjük. Beleöntjük a karamell-mártást, hozzáadjuk a lisztet, majd addig dolgozzuk, míg puha tésztát kapunk. Konyharuhával letakarva 8 órát pihentetjük. Pihentetés után újra összegyúrjuk, három részre osztjuk, majd fél centi vastagra nyújtjuk és különböző alakú formákkal, kiszúrjuk. Olajozott tepsibe helyezük egymástól 2 centire. A sütőt 240°C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt, és készre sütjük.

Még forrón megkenjük a felvert tojással, és hűlni hagyjuk.

A tojásfehérjéből és a porcukorból glazúrt készítünk, és ezzel díszítjük a már kihűlt süteményeket.

Karácsonyi mézes

25 deka melegített mézet, 1 egész tojást, 1 citrom reszelt héjat,
2 késhegynyi fahéjport, 4-5 finomra tört szegfűszeget összegyúrunk
30 deka liszttel kevert 1 csomag Vánca-sütőporral. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, és részben négyzetes alakúra vágjuk, részben különféle vágókkal kiszúrjuk. Vajazott tepsibe tesszük és cukros vízzel megkenve, hámozott mandulával díszítjük.
Közepes tűznél sütjük

Karácsonyi mézes

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 dl méz, 1 egész tojás, fél csomag sütőpor,
1 citrom reszelt héja, 1 csipet só, ízlés szerint mézeskalácsfűszer,
pl.: fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, szerecsendió, gyömbér, ánizs, kardámmom, stb.

Melegítse meg a mézet (pl. mikrohullámú sütőben), hogy folyós legyen, de ne forralja fel. Keverje el a lisztet a sütőporral és a fűszerekkel. Keverje

bele a tojást és a mézet. Gyúrja a tésztát néhány percig, majd nyújtsa ki fél cm vastagra és szaggassa ki különböző formákkal. Kenje meg a süteményeket cukros vízzel és díszítse hámozott mandulaszeletekkel.

Közepes tűzön (180 fok) 15 perc alatt süsse meg őket.

Karácsonyi mézes

Hozzávalók: 30 dkg lisztet összekeverünk 1 csomag sütőporral, belereszelünk 1 citrom héját, fűszerezük 2 késhegynyi fahéjporral, 4 szem finomra tört szegfűszeggel, beleöntünk 25 dkg meleg mézet, és 1 tojással simára gyúrjuk.

Lisztes gyúródeszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Különböző formájú szaggatókkal ki szaggatjuk, vajazott tepsibe rakjuk, cukrozott vízzel megkenjük, majd mandulával (gondolom törve) díszítjük. Lassú tűzön sárgára sütjük. Fémdobozban sokáig friss vendégváró, de kitűnően beválik karácsonyfadísznek is.

Karácsonyfa mézesből

Hozzávalók: (kb. 3-5 darabhoz)

A tésztához: 5 dkg RAMA margarin, 25 dkg méz, 10 dkg barna cukor, 35 dkg liszt, 10 dkg darabolt mandula, 1 csomag sütőpor, 1 csomag mézes fűszerkeverék, liszt a nyújtáshoz. A díszítéshez: 1 db tojásfehérje, 17,5 dkg porcukor, cukorgyöngy

A mézet, a cukrot és a margarint egy edényben megolvasztjuk, majd kéz melegre hűtjük. A liszthez hozzáadjuk a mandulát, a sütőport és a mézes fűszerkeveréket, majd összegyúrjuk a mézes-margarinos keverékkel. A tésztát lisztezett nyújtódeszkán kb. 1/2 cm vastagságúra kinyújtjuk. Karácsonyfa-papírsablont készítünk a kívánt méretben és formában. Mindegyik fa számára két tésztaformát vágunk ki, az egyiket hosszában kettévágjuk. A maradék tésztából csillagot formázunk a karácsonyfacsúcsra. A tészta darabokat sütőpapírral kibélelt sütőlapra helyezük és 200 °C-ra előmelegített sütőben. 15-20 percig sütjük. Hűlni hagyjuk. A tojásfehérjét 12,5 dkg porcukorral sűrű mázzá keverjük és habzsákba vagy fóliazsákba, töltjük.

A mázzal minden egyes fára merőlegesen "ráragasztunk" két fél karácsonyfát oly módon, hogy a fa megálljon.

A karácsonyfák tetejére felragasztjuk a csúcsokat.

Megszórjuk a maradék porcukorral, és cukor gyönggyel díszítjük.

Krémes mézes

Hozzávalók: A laphoz 25 dkg kristálycukor, 2 tojás, 1 dl méz, 5 dkg liszt,

1 dl tej, 1 kiskanál szóda bikarbóna,

A krémhez 20 dkg porcukor, 2 dl tej, 3 evőkanál liszt, 10 dkg vaj, 1 citrom leve, 1 tasak vaníliás cukor, barack dzsem

A cukrot, a tojásokat, a tejet, a vajat és a szóda bikarbónát egy keverőedénybe tesszük. Takaréklángon addig melengetjük, míg habos, kissé hólyagos és karamell színű nem lesz. Levesszük a tűzről és hozzákeverjük a lisztet. A tepsit előkészítjük, masszát négy részre osztjuk és kézzel a tepsibe nagyon vékony lappá, nyomkodjuk. A sütőt 240 C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt és 8-12 perc alatt készre, szárítjuk majd óvatosan, kiborítjuk. Az előzőhöz hasonlóan még három lapot

sütünk. A tejből és a lisztből csomómentes pépet főzünk, kihűtjük, majd hozzákavarjuk a vaját, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a kifacsart, szűrt citromlevet. A krémet két részre osztjuk. Az első lapot megkenjük a krémmel, ráhelyezzük a második lapot, ezt megkenjük a barack dzsemmel. Rátesszük a harmadik lapot, erre krémet kenünk, majd rátesszük a negyedik záró lapot. Lenyomkodjuk, légmentesen becsomagoljuk, majd két napig hideg helyen hagyjuk puhulni.

Ekkor kicsomagoljuk, és felkockázva kínáljuk.

Málnás mézes tekercs

6 tojássárgáját habosra keverünk egy csomag vaníliás cukorral. 3 púpos evőkanálnyi kakaóval, egy fél csomag sütőporral, 15 deka mézzel meg csipet sóval, és felváltva adunk hozzá 10 deka lisztet meg a tojások kemény -habbá vert fehérjét. Kizsírított, kilisztezett tepsiben ujjnyi vastag tésztát sütünk belőle, és ha már a beleszűrt türe nem tapad tészta; tiszta konyharuhára borítjuk, és összegöngyöljük. Ha kihűlt, megtöltjük és bevonjuk habbá vert 3-4 deci tejszínnel, amelybe 2 evőkanál porcukrot és 2-3 evőkanál málna ízt kevertünk. A habos tekercset sűrűn kirakjuk friss málnaszemekkel (kb. 25 deka, kell hozzá). Ha fogyasztás előtt legalább fél nappal el akarjuk készíteni, ajánlatos a habba egy púpos kiskanálnyi kevés vízben feloldott zselatint keverni úgy nem esik össze.

Mákos mézeskalács

Hozzávalók: 12 szelet elkészítéséhez

12 dkg méz, 8 dkg gríz, 8 dkg porcukor, 4 tojás, fél citrom reszelt héja,
15 dkg mák, 1 tasak vaníliás cukor, 10 dkg cseresznye kompót, 5 dkg vaj,
1 evőkanál tej, ánizs, őrölt fahéj

A mézet, az olvasztott vaját és a tojások sárgáját keverőtálba helyezzük. Hozzáadjuk a reszelt citromhéjat, az ánizst és a fahéjat, majd habos, kemény masszát kavarrunk belőle. Beletesszük a darált mákot, a vaníliás cukrot és a kimagozott lecsepegtetett cseresznyét. Felváltva hozzáadjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét, a tejet és a grízt, majd kikent, kilisztezett sütőformába öntjük. A sütőt 240°C-ra hevítjük és beletesszük a formát. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt, és készre sütjük.

Még melegen kiborítjuk a formából.

Mandulás-mézes ropogtatós

Hozzávalók: (6 személyre)

40 dkg hámozott mandula, 25 dkg liszt, 30 dkg méz, 4 tojásfehérje, só

Egy mélyebb tálba szitáljuk a lisztet, apránként hozzáadjuk a mézet, simára kikeverjük – ha túl sűrű a méz, egy kevés langyos vízzel hígítjuk.

A hámozott, szikkadt mandulaszemeket egy kés hegyével kétfelé pattintjuk és egy csipet sóval együtt a masszához adjuk. Kemény habbá verjük a tojások fehérjét és óvatosan, hogy össze ne essen, ugyancsak a masszához keverjük.

Kivajazunk egy sütőlapot és kiskanál segítségével egymástól jókora távolságban apró halmokat, rakunk rá, ugyanis sütés közben többszöröse méretűnek. Előmelegített sütőbe tesszük és a közepesnél mérsékelt tüzen (160 – 170°C) világossárgára sütjük (kb. 20- 25 perc mindössze).

A sütőlapon hagyjuk kihűlni. Frissiben nagyon finom ropogtatnivaló, igazából néhány nap múlva még finomabb, mert omlóssá válik.

Kávéhoz, teához, fagyalalthoz kínáljuk.

Mennyei mézeskalács

Hozzávalók: 100 g cukrozott citromhéj, 50 g cukrozott narancshéj, 3 tojás
160 g porcukor, késhegynyi őrölt szerecsendió, késhegynyi őrölt szegfűszeg
1 teáskanál őrölt fahéj, 1 citrom lereszelt héja, 100-100 g őrölt mandula és mogyoró, kb. 50
kerek (5-7 cm-es) ostya. A díszítéshez: 50 g porcukor,
1-2 teáskanál citromlé, kb. 25 g piros cseresznyebefőtt

1. A cukrozott citrom- és narancshéjat finomra aprítjuk.
2. 150 fokra (gázsütő 1-es fokozat) felmelegítjük a sütőt.
3. A tojást a porcukorral habosra keverjük, majd fokozatosan beledolgozzuk a fűszereket a reszelt citromhéjat, a mandulát, és a mogyorót. A cukrozott citrom- és narancshéjat fakanállal forgatjuk a masszába.
4. Az ostyát elosztjuk a sütőlemezen. A mézeskalács masszát vizes evőkanállal az ostyákra rakjuk, és laposra simítjuk.
A süteményt 25-30 percig sütjük.
5. A porcukrot a citromlével folyósra keverjük. A mázzal kicifrázzuk a kihűlt mézeskalácsot, végül mindegyikre egy-egy szem cseresznyét nyomunk.

Mázas mézesek

Hozzávalók: 25 dkg kissé meglangyosított méz, 50 dkg finomliszt,
15 dkg kristálycukor, 3 dkg őrölt fűszer (szegfűszeg, fahéj,
szerecsendió-virág és ánizs vegyesen), 2 dkg szalakáli, 2 evőkanál tej, késhegynyi
szódabikarbóna, 3 tojássárgája, 1 tojás,
5 dkg olvasztott margarin,
A nyújtáshoz: liszt,
A tetejére: 2 tojássárgája, a díszítéshez: 1 tojásfehérje, 10 dkg finom porcukor, 2-3 dkg
rizsliszt vagy étkezési keményítő, mandula, dió

A tésztához valókat jó alaposan összegyúrjuk, cipókat formálunk belőle és néhány napra hideg helyre - hűtőszekrénybe, erkélyre - tesszük pihenni. Felhasználáskor jól átgyúrjuk, majd belisztezett deszkán 4 milliméter vastagra nyújtjuk. Ezután különböző formákkal kiszúrjuk, vagy kartonpapírral rajzolt és kivágott figurákat fektetünk a tésztára, és kis késsel körbevágjuk. A tetejüket dióval, mandulával díszíthetjük. Ezután beolajozott sütőlemezre, egymástól kétujjnyi távolságra fektetjük, és előmelegített sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) megsütjük. (Mindenképpen süssünk próbát, hogy meggyőződjünk róla, elég kemény-e a tészta. Ha nem, egy kevés lisztet kell belegyúrni.) A tetejüket még melegen, simára kevert tojás-sárgájával megkenjük, ettől lesznek szép fényesek. A díszítéshez a tojásfehérjébe felváltva átszitált porcukrot és rizslisztet (amit étkezési keményítővel is lehet helyettesíteni) keverünk. Akkor jó, ha egészen sűrű, folyós masszát kapunk. Zsírpapírból féltényérnyi, derékszögű, egyenlőszárú háromszögeket vágunk, és kis zacskókká tekerjük. A díszítőmasszát ebbe töltjük, a csücskét levágjuk, s az így keletkezett apró lyukon kinyomva, a sűrű cukros mázzal díszítjük a figurákat.

Úgy használjuk, mint a ceruzát, vigyázva, nehogy a cukorfonál elszakadjon.

Mézes

30dkg finomliszt, 10dkg porcukor, 1 tojás, 1,5 dl méz, 1 ek margarin,
1 kávéskanál szódabikarbóna, fahéj, szegfűszeg, egyéb őrölt fűszerek.

A hozzávalókat összegyűrjük, kinyújtom, kivan formára, szaggatom, a sütőlapra 1-2 cm teszem egymástól, mert megnőnek. Sütés után kedvem szerint díszítem.

Díszítéshez:

1 tojásfehérje kemény habbá verve, 10 dkg S Z I T Á L T porcukor, kevés citromlé.

Mézes almáskalács

Hozzávalók: 12 szelet elkészítéséhez

15 dkg méz, 8 dkg gríz, 8 dkg porcukor, 4 tojás, 30 dkg reszelt alma, 3 dkg kakaó, késhegynyi sütőpor, őrölt fahéj, fél citrom leve

Az almákat megmossuk, kimagozzuk, lereszeljük és meglocsoljuk citromlével, majd 20 percig pihentetjük. A tojássárgájákkal, a mézből, a kakaóból és a cukorból sűrű masszát keverünk. Hozzáadjuk a reszelt almát, a kemény habbá vert tojásfehérjét, és lassan hozzátesszük a sütőport és a grízt, majd sima tésztát keverünk belőle. Kikenjük, kilisztezzük a sütőformát és beletesszük a tésztát. A sütőt 240 C-ra hevítjük, és a formát belehelyezzük. Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és a tésztát megsütjük. Még melegen kiborítjuk a sütőből és szeleteljük.

Mézes-bábos Karácsonyra

Hozzávalók: 1 kg liszt, fél kg porcukor, 6 tojás, 20 dkg méz, késhegynyi szóda bikarbóna, ízlés szerint reszelt citromhéj, szegfűszeg, fahéj, esetleg ánizs.

A bábozás előtti nap estéjén célszerű összeállítani a tésztát, s be kell tenni a hűtőszekrénybe (akkor majd nem ragad). A kilisztezett gyűrűdeszkán a vékonyra kinyújtott tészták szerint szaggathatók süteményformákkal, vagy vágathatók előrajzolt kartonpapírok mentén a különböző figurák.

A csillagokra, báránycsókákra, szívecskékre, házikókra, bábukra, s más sütőformákra díszítésként kerülhet dióbél, mandula, mogyoró, mák, ánizs, cukorhabból nyomott minta. A sütésnél nagyon kell figyelni, vigyázni, mert a vékony mézes tésztát, ha már "megkaphatja" a forró sütő, megéghet.

A karácsonyfadísznek szánt, vagy a lakásban dekorációként felakasztandó mézeseket melegen kell átszűrni vastag tűvel, hogy cérnát lehessen fűzni beléjük.

Mézes csillag

Hozzávalók: 20 szelet elkészítéséhez

15 dkg méz, 50 dkg liszt, 7 dkg porcukor, 12 dkg vaj, 2 tojás, 1 tasak vaníliás cukor, 1 tasak sütőpor, fél citrom reszelt héja, 10 dkg vegyes ízű dzsem

A vajat beledolgozzuk a gyűrűdeszkára szórt lisztbe, majd hozzáadjuk a porcukrot, a vaníliás cukrot, a sütőport, a tojásokat, a mézet és a reszelt citromhéjat. Könnyű tésztát gyúrunk belőle, majd fél centi vastagra nyújtjuk, és csillagformával kiszúrjuk. A sütőt 240 C-ra hevítjük, és a tepsit belehelyezzük. Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és zsemleszínűre sütjük. Hagyjuk kihűlni, felét megkenjük a gyümölcsízsel, majd összeragasztjuk a másik felével.

Gyümölcs zselével díszíthetjük.

Mézes csillagok

A tésztához: 40 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna
1 mokkáskanál mézes sütemény fűszerkeverék, 3 dkg margarin, 2 tojás,
2 evőkanál méz

A kenéshez: 2 diónyi margarin, 1 tojás

A díszítéshez: porcukor, citromlé, ételfesték, színes cukormáz, mandula.

A lisztben elkeverjük a szódabikarbónát, a fűszerkeveréket, a porcukrot, majd elmorzsoljuk benne a margarint. Hozzáadjuk a tojást, a mézet, és egynemű tésztává gyúrjuk. Cipót formálunk belőle, letakarjuk, néhány órára a hűtőbe tesszük. Sütés előtt lisztezett deszkán fél centi vastagra nyújtjuk, és csillag alakú formával kiszúrjuk. Margarinnal kikent sütőlemeze tesszük, nem túl szorosan egymás mellé, felvert tojással megkenjük és 180 C-ra előmelegített sütőben negyedóra alatt mogyoróbarnára sütjük.

A sütőlemezen hagyjuk kihűlni.

Porcukorból, citromléből ételszínezékekkel cukormázakat készítünk. Színezhajjuk sárgára, pirosra vagy tetszőleges színűre.

Még mielőtt megszáradna a máz, szórjuk meg színes cukorkákkal.

Sütés előtt tehetünk rá mandulaszemeket is.

MÉZESCSÓK

Hozzávalók: 3 evőkanál méz, 3 tojás, 20 deka cukor, egy késhegynyi törött fahéj és ugyanannyi szegfűszeg, kevés citrom íz, 20 deka darált dió,
25 deka liszt, 1/2 csomag Dr.Oetker-féle sütőpor.

Elkészítése:

A mézet, tojást, fahéjat, szegfűszeget, citrom ízt és a cukrot jól elkeverjük, a sütőporral kevert lisztet és a diót hasonlóképpen belekeverjük, deszkán kinyújtjuk, kis csókokat szúrunk ki belőle és közepes tűznél kb. 30--35 percig, sütjük. Esetleg cukormázzal bevonjuk.

Mézescsók

Fél kg lisztet összegyúrunk 2 deci mézzel, 2 deci porcukorral, 1 egész tojással, fél kávéskanál fahéjjal, fél kávéskanál szegfűszeggel, 1 kávéskanál szódabikarbónával, 4-5 dkg zsírral. Ha még ragadna, kis lisztet gyúrunk hozzá. Félujjnyi vastagságúra kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejét tojásfehérjével megkenjük, közepére fél diót vagy mandulát teszünk, és rózsaszínűre sütjük.

Mézes csók

30 dkg. méz, 45 dkg. cukor, 20 dkg. édes mandula, 5 dkg. Keserű mandula,
65 dkg. liszt, 6 dkg. fahéj, 1 csomag Dr.Oetker-féle sütőpor,
3 gramm őrölt szegfűszeg, 1 csomag Dr.Oetker-féle vanillincukor,
egy 1/2 citromhéja reszelve.

A tisztított és durvára vagdalt mandulát a fűszerrel és vanillincukorral, végül a liszttel keverjük. A cukrot a mézben egy zománczott edényben feloldjuk és a tésztára öntve egy csomag Dr.Oetker-féle sütőporral, keverjük. Egy edényben liszttel úgy átdolgozzuk, amíg többbe nem ragad és jól gyúrható. Gyúródeszkán kinyújtjuk, kiszaggatjuk és viasszal kikent tepsiben, megsütjük, majd még melegen egy kés segítségével a tepsiből kiszedjük. Sokáig eláll és olcsó.

Mézes csók

Hozzávalók: 2 tojás fehérje, 2 evőkanál hideg víz, 12 dkg méz,
10 dkg mandula, 10 dkg őrölt dió

A tojásfehérjéből és a vízből kemény habot verünk, ehhez adagoljuk folytonos keverés mellett, a melegített mézet.

Az őrölt dióféléket könnyedén a habba keverjük.

A kikent sütőlemezre, kiskanállal halmokat rakunk.

Langyos sütőben sütjük.

Mézes csók

Hozzávalók: (60 - 80 db lesz belőle)

20 dkg méz, 25 dkg cukor, 1 kg liszt, 3 tojás, 20 g sütőpor, 3 dkg vaj,
2 dl tej, 2 dkg szalakkáli, őrölt fahéj, reszelt citromhéj

A mézet a cukorral és 1 dl vízzel felforraltjuk. A tűzről levéve többször megkevergetjük, ha kihűlt hozzáadjuk a liszthez és elmorzsoljuk vele. Azután hozzáadjuk a vajat, 3 tojássárgáját, a sütőport, ízlés szerint fahájat és reszelt citromhéjat, végül a 2 dl langyos tejben megáztatott szalakkálit.

Alaposan kidolgozzuk, cipót formálunk belőle, és egy éjszakát pihentetjük. Meglisztezett deszkán kb. 5 mm vastagságúra, kinyújtjuk, közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, kivajazott, lisztezett tepsibe tesszük és előmelegített, forró sütőben (200 °C) megsütjük. Ha kihűlt fehér cukormázba, mártogatjuk és megszáritjuk. 1-2 napos pihentetés után fogyasztjuk. Nagyon sokáig friss marad.

Cukormáz készítése:

25 dkg porcukrot egy lábasba teszünk, meghintjük 1-2 evőkanál vízzel és lassú tűzön, állandóan kevergetve néhány percig – amíg a cukor teljesen fel nem olvad – melegítjük.

Forralni nem szabad.

Melegen használjuk.

Mézes csók

Hozzávalók: 1 csésze méz, 1 csésze porcukor, 1 egész tojás
kávéskanálnyi fahéj, szegfűszeg, 1 kávéskanálnyi szódabikarbóna
5 dkg zsír vagy olaj, 1/2 kg liszt, mandula

Az anyagokat a tojássárgájával összegyúrjuk, ha még ragad, kis lisztet gyúrunk hozzá, aztán félujjnyira kinyújtjuk, pogácsaszúróval kivágjuk, a tetejét tojásfehérjével megkenjük, néhány szem héjazott mandulát teszünk rá, és rózsaszínre kisütjük.

Mézes darázsészek

Hozzávalók: 10 db elkészítéséhez

15 dkg méz, 12 dkg mandula, 10 dkg dió, 3 tojásfehérje, 3 dkg mazsola

A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, közben lassan hozzákeverjük a gőz fölött megolvasztott mézet. Beleszórjuk a darált diót és a darált mandulát, majd összekeverjük.

Habzsákba töltjük és spirál alakú fészkeket, formálunk belőle a kikent tepsibe, majd tetejét megszórjuk mazsolával.

A sütőt 240 C-ra melegítjük és beletesszük a tepsit.

Amikor a tészta felemelkedett, a hőt visszavesszük 160 C-ra, és készre szárítjuk.

Mézes, diós bakláva

Hozzávalók: 60 dkg mélyhűtött vajás tészta, 50 dkg dióbél, 25 dkg vaj,
4 evőkanál zsemlemorzsa, 10 dkg cukor, 1 kávéskanál fahéj és szegfűszeg,
5 evőkanál méz, 1 db citrom, 1 kávéskanál szezámmag

A vajás tésztát felengedjük és a tepsi méreteihez igazítva, kinyújtjuk 5 egyenlő lapra. A darált dióbelet cukorral, zsemlemorzzával és a fűszerekkel összekeverjük. Az első vajás tészta lapot a tepsibe tesszük, olvasztott vajjal meglocsoljuk, erre kerül a diótöltelék, majd így rétegezzük tovább, amíg az utolsó tésztaalap is a tetejére nem kerül.

1 kávéskanálnyi szezámmaggal megszórjuk és sütőbe téve 185 fokon, 50 percig arany barnára sütjük, ezután visszavesszük a hőfokot 150 fokra, és további 30 percig sütjük. A cukrot 2 dl vízzel, a mézzel és a citrom levével

10 percig főzzük. Úgy forrón ezt a mézes szirupot a kész baklávára öntjük. Ha kihült, felkockázva tálaljuk.

Mézes félhold

Hozzávalók: 20 szelet elkészítéséhez

A vajás masszához 15 dkg méz, 40 dkg liszt, 20 dkg vaj, 2 tojás sárgája,
0,5 dl rum, fél tasak sütőpor, 1 tasak vaníliás cukor, reszelt citromhéj

A piskóta masszához 0,5 dl méz, 15 dkg liszt, 10 dkg porcukor,
2 dkg kakaópor, 15 dkg darált dió, 4 tojás, 20 dkg barack dzsem

A lisztet keverőtálba rakjuk, hozzáadjuk a mézet, a vajat, a tojásokat, a sütőport és meglocsoljuk a rummal. Megszórjuk a reszelt citromhéjjal és a vaníliás cukorral, majd jól összedolgozzuk. Kinyújtjuk, kibéleljük vele az előkészített tepsit, megkenjük barack dzsemmel és leszórjuk darált dióval.

Elkészítjük a piskótamasszát. Ehhez a tojásokat, a mézet, a cukrot és a kakaóport habverővel felverjük, -majd folyamatos kavargatás mellett hozzáadagoljuk a lisztet. Jól kikeverjük és a dióval megszórta masszára, öntjük. A sütőt 240 C-ra hevítjük és belerakjuk a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és rózsaszínűre sütjük.

Hagyjuk kihűlni, kiborítjuk a tepsiből, félhold alakúra vágjuk, majd porcukorral meghintve tálaljuk.

Mézes függelék

Hozzávalók: 30 dkg méz, 5 dkg vaj vagy margarin, 1 citromleve,
20 dkg darált mandula, dió vagy mogyoró, 50 dkg liszt, 15 dkg cukor,
1 cs. sütőpor, mézeskalácsfűszer (őrölt fahéj, szegfűszeg,
tört szerecsendió - virág),
A tepsi kikenéséhez zsír és liszt

Kikeverjük a mézet a vajjal, az őrölt fűszerekkel és a cukorral. Kilisztezett deszkán fél cm vastagra nyújtjuk, különböző formákra kiszaggatjuk, és mandulaszemekkel díszítjük. Kizsírozott, kilisztezett tepsire fektetve, elektromos sütőben 190 °C -on 15 percig, gázsütőben takaréklángon 5 - 8 percig sütjük.

Vigyázzunk, ha túl barnára sütjük, megkeseredik a benne lévő méztől.

Fortélyok:

Cérnára fűzve mutatós, kiadós és nagyon zamatos függelékeket kapunk.

Mézes golyócskák

Ötven darab dió belét megdarálva egy citrom héját lereszelve, fél narancs levét, 3 evőkanál mézet, egy kávéskanál fahéjat és egy evőkanál rumot kavargatunk össze, tegyük a tűzhelyre, és folytonos kavargatás mellett főzzük 20-30 percig. Ekkor vegyük le és hagyjuk hűlni. Ha már kihűlt, formáljunk belőle golyókat és hengergessük meg reszelt csokoládében.

Mézes gyógy sütemény

Hozzávalók: 3 dl méz, 1,5 dl tej, 2 tojás, 1,5 dl olaj, 4,5 dl finomliszt,
1 csomag sütőpor, 1,5 dl zabpehely, 3 dl búzakorpa, 2 evőkanál lenmag,
1 narancs vagy 1 nagyobb citrom reszelt héja a formák kikenéséhez margarin és liszt.

A tésztához valót egy nagy tálban jól összekeverjük. Két özgerincformát vagy egy nagy gáz tepsit margarinnal kikenünk, liszttel meghintjük majd a mézes masszával, megtöltjük.

Előmelegített sütőben közepes lánggal tűpróbáig sütjük.

Az özgerincnek több idő kell mintha tepsibe sül.

Ha kisült kiborítjuk a tepsiből és vaníliás cukorral még melegen, megszórjuk, de csak hidegen szeleteljük.

Mézes - (karácsonyfa-figurának is jó)

Hozzávalók: 55 dkg liszt, 25 dkg méz, 10 dkg Ráma, 1 kanál fahéj
(kívánság szerint evő-, vagy kávéskanál), 10 szem szegfűszeg (darálva),
3 egész tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 kk. szóda bikarbóna, 2 tojásfehérje, 20 dkg porcukor

A mézet, a margarint, a fahéjat, szegfűszeget felforraltjuk, és a fele lisztet a masszába tesszük (forrón). A szódat a tojással és a kristálycukorral habosra keverjük, hozzá a maradék lisztet. A kettőt összegyúrni. Vagy kis golyókat formálni, vagy kinyújtva kivághatók belőle a kívánt karácsonyi figurák, utána megsütni. Vigyázat: a kétszeresére dagad és gyorsan sül! A tojásfehérjét gőz fölött a porcukorral kikeverni, ezzel mehet a mézest megkenni. Kenés közben melegen tartani, mert hamar megszárad. Mármint a tojásfehérje. Száradni hagyjuk (szabad levegőn, nem sütőben!). Ha fel akarod akasztani, szívószállal nyomj rá lyukat, még sütés előtt, lehet hogy "benő", de mégis könnyebb.

Mint minden mézes, előbb keményedik, és néhány nap múlva puhul.

Diabeteszeseknek:

Ha a méz ellenére is enni akarnak belőle, egy darab kb.

6 gr szénhidrát, a máz nélkül, de pótmézzel is készíthető, csak akkor kicsit lassabban puhul

Mézes keksz dióval

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

25 dkg méz, 70 dkg liszt, 20 dkg porcukor, 1 tojás sárgája,
1,5 dkg szalakáli, 5 dkg reszelt, cukrozott narancshéj, 10 dkg dió,
őrölt fahéj, ánizs, őrölt szegfűszeg

A mézet feloldjuk 2 dl forró vízzel, majd hűlni hagyjuk. A tojásokat, a cukrot, a fűszereket, a reszelt narancshéjat és a szalalkálit keverőtálba tesszük, majd fél óra alatt sima, habos masszát keverünk belőle. Fokozatosan hozzáadagoljuk a lisztet és a mézes szirupot, majd deszkára borítjuk, és jól összedolgozzuk. Letakarjuk és 4 órán át, pihentetjük. Négy részre osztjuk, fél centis lapokat nyújtunk belőle, és kekszformákra vágjuk.

Megkenjük tojással és negyedekre vágott diókkal, díszítjük, majd kikent tepsibe rakjuk.

Előmelegített sütőben arany-barnára sütjük.

Mézes lapos süti receptje

Tésztához hozzávalók:

75 dkg liszt, 25dkg margarin, 1 bögre kristálycukor, 1 kávéskanál só, 1 sütőpor ezt el kell keverni, 1/2 citrom héja, 1 egész tojás + 2 sárgája

3 kefir egyenként lassan adogatni, (lehet, hogy elég 2kefir), evőkanalnyi méz pár csepp rum és olaj ezt összedolgozni, 3 cipót formálni belőlük, vékonyra kinyújtani tepszi hátulján megsütni.

Ha kész lehet beletölteni a krémet

Krémhez:

15 dl tej, 60 dkg margarin, 6 púpos evőkanál liszt, 12 púpos evőkanál kristálycukor, felfőzni, majd kettéosztani

+ csoki krémhez kell meg: 3 evőkanál cukrozott kakaó, 2 evőkanál főzőkakaó

+ vanília krémhez, pedig 5 vanília cukrot adagolni

Tetején a csokimázt többféleképp lehet készíteni,

én találtam egy-egyszerűbbet:

15 dkg vaj + 10dkg porcukor + 1 nagy kávéskanál főzőkakaó

Ha kész, mehet a hűtőbe, másnap lehet szeletelni!

Mézes marcipándesszert

0,5 kg mandulát belső héjával együtt daráljunk le. 4 tojásfehérjét verjük fel, majd adjunk hozzá 25 dg mézet, és habüstben gőz felett tovább verve főzzük meg, vagy forró vizes fazékra helyezett fémtálban habverővel addig turmixoljuk, amíg kikeményedik. A főzést takaréklángon, lassan végezzük, mert a gyorsan megfőzött hab, megtúrósodik. A minimum fél óráig főzött habot, hűtsük le, majd jól dolgozzuk össze a finomra őrölt mandulával,

1 evőkanál mandulaaromával, valamint egy csipet sóval, és kis időre tegyük a mélyhűtőbe. Ezután 12 dg darabokra tördelt csokoládét helyezünk egy kisméretű tűzálló tálba, tegyük rá 6 dg vékony szeletekre vágott vajot, és grillsütőbe vagy mikrohullámú sütőbe helyezve (110 °C-on) olvasszuk fel.

A leégés elkerülése érdekében időnként keverjük át. Vigyázzunk, hogy a csokoládét ne főzzük, mert akkor kikristályosodik benne a cukor, és „meghomokosodik”. Ez nem fordulhat elő, ha gőz felett, porcelántálban olvasztjuk a csokoládét, de ez a módszer meglehetősen nehézkes és időigényes. Végül a kikeményedett mézes marcipánból formáljunk kisebb golyókat, és villára helyezve mártsuk a simára kevert olvasztott csokoládéba, majd forgassuk meg 20 dg tortadarabban, vagy reszelt csokoládéban. Annak érdekében, hogy ne legyen olyan borzas, tegyük előbb egy kivizezett fémtálcára, hogy a bevonat félig megdermedjen. Az elkészült desszertet — egy nagy tálon egymás mellé helyezve — hűtőszekrényben néhány napig érleljük. Gusztusosabb lesz, ha minyonpapírokra rakva tálaljuk. Mandula helyett használhatunk könnyebben hozzáférhető török mogyorót, vagy ahol jelentős mennyiségű kajszibarack terem, édes barackmagot is. Nem hasonlít ugyan a mandulára, de igen kellemes az íze a dióból készült marcipánnak. A teljesség kedvéért meg kell említeni, hogy régen aroma helyett kb. 10 százaléknyi keserűmandulát használtak a cukrászok a marcipán ízesítésére. Ez a megoldás azonban nem ajánlott, mert a keserűmandula mérgező anyagot

tartalmaz. A szervezet képes ugyan arra, hogy a kis mennyiségben bekerülő káros anyagokat kiválassza, de feleslegesen nem célszerű terhelni a méreganyagokkal amúgy is telített emésztőrendszerünket. Amennyiben ragaszkodunk a természetes alapú kesernyész ízhez, akkor a keserűmandulát előző nap áztassuk vízbe, hogy a cianvegyület kioldódjon belőle, és másnapig szárítsuk. Hatékonyabbá válik a méregtelenítés, ha a mandulát lobogó forró vízbe dobjuk, 1 percig főzzük, és szűrőkanállal kiszedve lerántjuk a héját is. Sokan az édes manduláról is lehúzzák a héját, de így eltűnik a jellegzetes mandula íz. A marcipándesszert hűtőszekrényben huzamosabb ideig is eltartható. Klasszikus módon is készíthetünk marcipánt főzés nélküli tojáshabbal és 25 dg porcukorral, de ez egészségtelebbe lesz. A fenti mennyiségű alapanyagból

kb. 50 db dió nagyságú desszert készíthető. (Mellesleg a 0,5 kg mandulából kb. 1,6 kg héjas mandulából nyerhető ki.) Különlegesebbé tehetjük a marcipánt, ha nem tömör golyókat készítenk belőle, hanem megtöltjük a közepét pirított pisztáciával, nyers török mogyoróval vagy pácolt gyümölcscsel.

Mézes mandulás golyó

Hozzávalók: 80 darabhoz

25 dkg méz, 25 dkg hámozott mandula, 25 dkg hámozott mogyoró,
10 dkg cukrozott cseresznye, 20 dkg cukor, 25 dkg étcsokoládé,
3 tojásfehérje, 1 csipet só, 1 narancs reszelt héja,
1 mokkáskanál őrölt fahéj,
A szóráshoz porcukor, minyon papír

A mézet egy szelíden forrdogáló vízbe állított lábasba sűrűsödésig főzzük.(kb. 1 óra) a mandulát, a mogyorót és a cukrozott cseresznyét durvára vágjuk. A cukrot 5 evőkanál vízzel sűrű sziruppá főzzük, beletördeljük a csokoládét és felolvasztjuk. A tojásfehérjét a sóval kemény habbá verjük, kíméletesen a mézbe keverjük, hozzáadjuk a csokoládés szirupot, a vágott finomságokat, végül a reszelt narancs- és fahéjat. Összeforrósítjuk, majd a masszát hagyjuk langyosra hűlni. Kávéskanálnyi adagokat szaggatunk belőle és egy éjszakán át, hagyjuk szikkadni.

Másnap porcukorba hempergetjük, és minyon-papír tálkákra tesszük.

Jól záródó, műanyag vagy bádogdobozban, hűvös, száraz helyen tároljuk. Sokáig eláll.

Mézes pite

Hozzávalók: 25 dkg méz, 15 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 4 tojás,
25 dkg liszt, 1 kávéskanál szódaikarbóna, 1 késhegynyi őrölt fahéj,
1 késhegynyi szegfűszeg, fél citrom reszelt héja,
1 evőkanál fehér csemegebor. 1 dkg vaj

A mézet meglangyosítjuk és a kristálycukorral, a vaníliás cukorral, valamint a tojássárgájákkal habosra keverjük. Beletesszük a szódaikarbónát, a lisztet, a fűszereket, a reszelt citromhéjat, jól elkeverjük, és a borral ízesítjük. A végén hozzáadjuk a felvert tojásfehérjéket is.

Vajjal kikent, liszttel meghintett körülbelül 1 literes sütőedénybe tesszük (özgerincforma, tortaforma) és mérsékelten meleg sütőben 160°C-on megsütjük.

Mézes puszedli

Hozzávalók: 60-80 darabhoz

3 tojás, 10 dkg kristálycukor, 35 dkg méz, 5 dkg fagyos vaj vagy margarin, 70 dkg liszt, 1 csapott kávéskanál szódbikarbóna, dió, mogyoró

A tojást, a cukrot, a mézet és a vajat habosra kikeverjük, hozzáadjuk apránként a lisztet, végül a szódbikarbónát és alaposan összedolgozzuk Meglisztezett deszkán 3-4 mm vastagra, kinyújtjuk, tetszés szerinti formával (szív, hold, kiskacsa stb.) kiszaggatjuk, mindegyik tetejére egy-egy gerezd diót vagy mogyorót teszünk és előmelegített, forró sütőben (200°C) megsütjük.

Vigyázat, nagyon hamar megsül, de nem szabad megégnie, mert keserű lesz.

Levegőtől védve, jól záródó fémdobozban hetekig eláll, sőt minél tovább érik annál finomabb, puhább

Mézes puszedli

Mindig jól jön, ha kéznél van egy egyszerű, finom, sokáig eltartható sütemény, amivel bármikor megkínálhatjuk a gyerekeket (vagy a váratlan vendégeket). Ennek az örök gondnak a megoldására kiváló jelölt az itt leírt sütemény, ami emellett kevés cukrot tartalmaz, mindenki számára emlékezetes marad finom mézíze miatt, ráadásul könnyen, gyorsan, sokféle formában elkészíthető.

8 dl liszt, 1 1/2 tk só, 1 tk szódbikarbóna, 1 tk sütőpor,
2 tk örölt fahéj, 2 tk örölt gyömbér, 1/2 tk örölt szegfűszeg, 2 dl vaj,
2 1/2 dl méz, 1/2 dl porcukor, 1 db tojás

Szitáljuk egybe a lisztet, a szódbikarbónát, a sütőport és a fűszereket, tegyük félre egy kis időre. Egy nagy, nehéz (öntöttvas) serpenyőben olvasszuk egybe a vajat, a mézet és a cukrot. Hagyjuk langyosra hűlni.

Ha meghűlt, verjük bele a tojást. Ezután kis adagokban, folyamatos keverés közben adagoljuk hozzá a lisztes keveréket. Ha a tészta ragadós, vagy nem könnyen kezelhető, hűtsük le egy kicsit. A sütit melegítsük elő kb.

170 C°-ra, a sütőlapokat enyhén zsírozzuk meg. Lisztbe mártott tenyereink között készítsünk a tésztából 3 - 4 cm-es golyókat.

Ezeket tegyük a sütőlapra, egymástól 5 - 6 cm távolságra, hogy akésőbbiek során elterülhessenek anélkül, hogy egymáshoz érnének. Egy nagy sütőlapra nagyjából egy tucatnyi fér (nem több, mert összeragadnak, és formátlanok lesznek!). Süssük 15 percig, míg enyhén meg nem barnulnak.

Ha kivettük a sütőből, azonnal szedjük le őket a sütőlapról, és egy fémrácson hűtsük ki.

Légmentesen záró bádogdobozban, hűtés nélkül sokáig tárolhatjuk.

Mézes puszedli

1 kg liszt, 5 dl MÉZ, 30 dkg cukor, 2 ek sárgabarack lekvár,
4 tojás sárgája, 1 doboz szalakáli, 1 tk szódbikarbóna,
(2 evőkanál tejben feloldva)
Ízlés szerint: örölt fahéj, szegfűszeg, ánizs, 1 citrom reszelt héja
20 dkg margarin

Az egészet összegyúrjuk, majd hűtőben 2-3 napig pihentetjük.

Ezután 4-5 mm vastagra nyújtjuk, kiszaggatjuk, sütjük.

Pléhdobozban sokáig eláll. Sütés után azonnal puha és ehető.

RENGETEG LESZ BELŐLE!

MÉZES PUSZEDLI

1,5 kg lisztet, 1 evőkanál szóda-bikarbónát és 1 ek. fahéjat összekeverünk, s a közepébe lyukat teszünk. Kb. 1,5 l-es fazékban 7 dl mézet felolvasztunk, hozzáadunk 25 dkg cukrot és 1 RÁMA margarint (25 dkg). Ezeket addig melegítjük, -folytonos keverés mellett-, amíg a cukor elolvad. A lisztes keverék közepébe 2 dl tejfölt és 4-5 tojást teszünk, majd a meleg mézes keverékkel együtt fakanállal alaposan összekeverjük. (vigyázzunk a tojásra a meleg miatt).

Hideg helyen pihentetjük.

-ESTE KELL ÖSSZEÁLLÍTANI, REGGEL KISÜTNI!

Kb. diónyi nagyságú gombócokat, formálunk a tésztából, és kizsírított, lisztezett tepsiben, forró' sütőben világosra sütjük.

Két héttel korábban kell elkészíteni, hogy puhuljon!

Így szól eredetileg a recept. Most jön az érdekesség: Egyik alkalommal sehogy sem találtam itthon ilyen sok lisztet, és mar szinte minden maradékot felhasználtam, amikor egy kis étkezési keményítőre leltem.

Kb.15 dkg volt.

Ezt is hozzákevertem, hogy kijöjjön az 1,5 kg.

Egyébként mindent előírás szerint készítettem.

Amikor a puszedli kisült, nagyon puhának tűnt, igen finom volt melegen.

Gondoltam, ha kihűl, majd várni kell két hetet, mert megkeményszik.

ÉS NEM! Nagyon finom puha maradt.

Mézes puszedli

50 dkg liszt,20 dkg méz,20 dkg kristálycukor,3 egész tojás,1 kiskanál szóda-bikarbóna,1 kiskanál fahéj,3 szem szegfűszeg törve. A cukrot és mézet felforraljuk és ráöntjük a lisztre, jól elkeverjük, és ha már nem forró, akkor hozzáadjuk a tojást.1/2 órát állni hagyjuk. Deszkán kinyújtjuk, és formákat szaggatunk belőle, kikent tepsibe rakva megsütjük szép pirosra.

Frissen kemény, de másnapra megpuhul.

Hűvös helyen sokáig eláll.

Mézes puszi karácsonyfára

Hozzávalók: 70-80 darabhoz

25 dkg méz, 10 dkg vaj vagy méz, 10 dkg cukor, 50 dkg liszt, 1 csapott kávéskanál szóda-bikarbóna, 1 evőkanál mézes fűszerkeverék vagy fél-fél mokkáskanál őrölt fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, ánizs, gyömbér,

1 citrom reszelt héja, 1 tojás, 2 tojássárgája,

A tepsi kenéséhez 3-5 dkg vaj vagy margarin

A díszítéshez 10 dkg vegyes finomság – durvára vágott dió, mandula, mogyoró, kandírozott gyümölcs, mazsola

A mázhoz fél tojásfehérje, 5 dkg porcukor

A mézet, a vajat és a cukrot állandóan kevergetve langyosra melegítjük.

A lisztet elkeverjük a szóda-bikarbónával, a fűszerekkel és a citromhéjjal. Hozzáadjuk a mézes keveréket, a tojást és a tojássárgáját, jól összegyúrjuk eleinte ragacsos lesz, de nem kell megijedni.

Fóliába csomagoljuk, és 4-5 órát pihentetjük. Legegyszerűbb, ha előző este készítjük el. 220 C-ra előmelegítjük a sütőt. Vékonyan kivajazunk 2 nagy sütőtepsit. Lisztezett deszkán 3 mm vékonyra kinyújtjuk a tésztát, és különféle alakzatokat szúrunk ki belőle. Tepsibe rakjuk és tetejüket fantáziánk szerint különféle finomságokkal, díszítjük.

Forró sütőbe tesszük, és el nem mozdulunk mellőle, mert 4-5 perc alatt megsül. Könnyen megég és akkor keserű lesz. A tepsibe hagyjuk kihűlni.

Habosra keverjük -nem verjük- a tojásfehérjét a porcukorral, zsírpapírból kis tölcserűt csavarunk, beleteszünk 1 kávéskanállal és megírjuk, díszítjük vele a puszedlik tetejét. Hagyjuk a mázat teljesen megszáradni, kiválasztjuk a legszebbre sikerült példányokat. Egy vastag tübe húzott cérnát húzunk át rajta, tetszőleges hosszúságban elvágjuk és megcsomózzuk.

A többi jól záródó fém-, vagy műanyag dobozba tesszük.

Sokáig eltarthat, az idő haladtával egyre finomabb porhanyósabb lesz.

Ha kiszáradna a mézes, a dobozba tegyünk egy almát és egy nap múlva, ismét megpuhul.

Mézes pogácsa

1 kg lisztet fél kg porcukorral, 2 kávéskanál törött fahéjjal, 2 kávéskanál szóda bikarbónával, 1 citrom reszelt héjával összekeverünk és teszünk bele

1/8 kg mézet, 3-4 dl langyos tejjel rétestészta keménységű tésztát gyúrunk. Vastagon lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és pogácsákat szaggatunk belőle.

Lassú tűznél sütjük.

Süthetjük két lapba is.

Mézes-pogácsa szív

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

25 dkg méz, 1 eökanál rum, 3 tojás, 25 dkg porcukor, csipetnyi fahéjpor,

5 dkg szalakkáli, örlött szegfűszeg, 70 dkg liszt, só, 1 tojás a kenéshez, reszelt szerecsendió, olaj,

A tojáslazúrhoz 15 dkg porcukor, 4 tojásfehérje

A lisztet gyúródeszkára öntjük és közepén kis vályút, készítünk.

A szalakkált feloldjuk a rumban, a mélyedésbe locsoljuk, megszórjuk a fűszerekkel, majd beleütjük a tojásokat. A vajat felolvasztjuk, a liszthez öntjük, majd hozzáadjuk a cukrot és a mézet. Lassan összekeverjük a hozzávalókat, és addig gyúrjuk, míg puha tésztát kapunk. Letakarjuk konyharuhával, majd 12 órát pihentetjük. Pihentetés után újra összegyúrjuk, három egyenlő részre osztjuk, majd fél centi vastagra nyújtjuk és szív alakú formával, kiszúrjuk. Olajozott tepsibe helyezük egymástól 1-2 cm-re. A sütőt 240°C-ra hevítjük és behelyezzük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt, és zsemleszínűre sütjük.

A sütőből kivéve, még forrón megkenjük a felvert tojással, és hűlni hagyjuk.

A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, beleszórjuk a porcukrot, és simára keverjük, majd a sütemények díszítésére használjuk.

Mézes rúd

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

37, 5 dkg méz, 20 dkg cukor, 75 dkg liszt, 1 tasak sütőpor, ánizs, 1 dl tej, 2 tojásfehérje

A tejet tálba öntjük, felolvasztjuk benne a mézet és a cukrot, majd beletesszük az ánizst. A lisztet átszitáljuk, összekeverjük a sütőporral, beleöntjük a mézes tejet, majd gyúródeszkára téve simára dolgozzuk és kinyújtjuk. Két centi széles és nyolc centi hosszú rudacskákat vágunk belőle és megkenjük tojásfehérjével, majd tepsibe tesszük.

A sütőt 240 C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit.

Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt és megsütjük a tésztát.

Melegen kiborítjuk, és porcukorral meghintve kínáljuk.

Mézes stangli

Hozzávalók: 125 gr vaj, 2 kávéskanál citromhéj-reszelék, 1/3 csésze cukor

1/3 csésze olaj, 2 csésze közönséges liszt, 1 csésze liszt abból, ami magától földagad (nálunk Yiotis), 1/4 mozsárban tört dió (darált, apróra vágott, stb.) 2/3 csésze narancslé, 1 csésze méz, 2 kanál törtdió – megint 2 kiskanál szezámag

1. A mixerben összekavarjuk a vaját, cukrot és a héjreszeléket, addig, amíg krémes állagúvá válnak. Lassanként hozzáadjuk az olajat, és addig keverjük, még amíg kissé habos lesz az egész.

2. Betesszük a matyukat:) egy nagy tálba, majd összekeverjük a kétféle liszttel, dióval és a narancslével, majd puha tésztát gyúrunk belőlük.

3. Csapott kanálnyi mennyiséget kézbe veszünk és hosszúkás, lapos, tenyernyi vagy még kisebb hosszúságú fasírtkákat formázunk belőle. Ez a hagyományos forma, de ettem már kerek formájút is, kinek hogyan esik jól. Kikent lapos tepsire helyezük egymástól tisztes távolságra, megnyomjuk kicsit egy villával, hogy laposodjanak és megszurkáljuk őket enyhén, majd közepes sütőben körülbelül 20 percig sütjük, amíg szépen megpirulnak (nem odasütni!). Utána 5 percig még a tepsiben hagyjuk, majd áttesszük a grillrácsra hűlni.

4. Megmelegítjük a mézet, illetve olvasztjuk. A megsült, már kihűlt de nem fagyos stanglikat belemerítjük, majd visszahelyezzük a rácsra, ami alá persze egy tepsit helyezünk, hogy ne csorogjon a méz, nem kivan felületre. Miután szépen lecsorogtak, átpakoljuk a tálra, amiben majd tálaljuk, kínáljuk és megszórjuk őket a szezámag és tört dió keverékével.

Kb. 40 darab. (Mi akkor szeretjük, ha nagyon szirupos, van, aki szárazabban, ilyenkor jobban vagy kevésbé folytatni le róla a mézet)

Sokáig eláll, de igazi az első héten, főleg az első 2 napon.

Minél latyakosabb annál tovább eláll csukott dobozban.

Le lehet fagyasztani, mielőtt belemerítenénk a mézbe, én még nem próbáltam.

MÉZES SÜTEMÉNY RECEPTJE

HOZZÁVALÓK: 1 kg liszt, 1,62 kg porcukor, 1 kk. szódabikarbóna (a lisztbe keverve), 6 egész tojás, 20 dkg méz, 1 citrom reszelt héja, 1 kk. őrölt fahéj, 1 kk. őrölt szegfűszeg, cukor a karamellkészítéshez, amivel a házat összeragasztjuk.

A díszítéshez hámozott mandulát, tökmagot, és a tésztából formázott nudlikat Használtuk.

ELKÉSZÍTÉS:

A tésztát este összegyúrjuk, hűtőszekrénybe tesszük (különben ragad!), másnap félujjni vastagra kinyújtjuk. A házikó részeit papíron megrajzoljuk, kivágjuk, és a tésztára helyezük, majd késsel körbevágjuk a különböző formákat. A ház alapja kb. 12x20 cm, legyen, ehhez arányítsuk a többi elemet! (Nagyobb darabokkal nehezebb bánni.) Kivajazott tepsibe tesszük. És a díszítéseket most helyezük rá: a tésztából nudlikat sodrunk és abból hajlítjuk az íves formákat (bevallom, ez elmaradt, kivágtuk a nyílásokat és magokkal díszítettük a keretet.) Az ablakot is így formázzuk. A háztetőt félbevágott mandulákkal szorosan végigrakjuk. A mandulából késsel vékonyabb szeleteket is tudunk vágni (szerintem könnyebb és gazdaságosabb szeletelt mandulát vásárolni!), ezekkel és a tökmagokkal díszítjük a házikó tetejét. Végül egy egész tojást összekeverünk és bekenjük a ház elemeit. Előmelegített sütőbe rakjuk, de résen kell lenni, mert gyorsan megég (Tanúsíthatom!) Utána óvatosan egy deszkára helyezük a kész darabokat hűlni. A cukrot lassú tűzön egy lábasban felolvasztjuk, karamellt készítünk, egy kevés vizet adunk hozzá, hogy le ne égjen. Ez lesz a "ragasztó". Gyorsan

dolgozzunk vele, mert hamar megdermed, és legyünk óvatosak, mert a lecsöppenő forró karamell nagyon tud égetni!
Hosszú nyelvű kanállal kenjük be az összeragsztandó éleket.

A ragasztás sorrendje:

Először az alaphoz ragasztjuk a két oldalt és a két homlokzatot, ezután illesztjük rá a két tetőoldalt, végül a gerincen végigfutó mandulasoros keskeny csíkot és a kis háromszög alakú homlokzati díszet. Ha melléfolyik a karamell, az sem baj, így is jól mutat a házikó.

TIPP:

Ha az ablakokat kivágjuk, és a hatos homlokzatot kihagyjuk, kis mécesst rejthetünk a házba.

TAPASZTALAT:

Az elkészült házikót meleg, száraz helyen tartsuk, az egyik "mű" hideg kamrában tárolva annyi nedvességet szedett magába, hogy elengedett a ragasztás.

Mézes sütemény, túróval, narancssal

Hozzávalók: 10 db elkészítéséhez

A laphoz 2 evőkanál vagdalt dió, 1 kiskanál méz, 3 dkg vaj,

10 dkg kekszreszelék, 2 dkg reszelt narancshéj,

A töltelékhez 20 dkg tehéntúró, 10 dkg cukor, 1 kiskanál liszt, 2 tojás,

1 dl tejföl, só, 1 evőkanál narancslé

A vaját keverőtálba téve megolvasztjuk, majd hozzátesszük a mézet, a narancshéjat és a kekszreszeléket. Jól összegyúrjuk, majd gyűrődeszkára borítva, a kikent tepszi formájához igazítva, fél cm vastagra nyújtjuk, majd a tepsibe fektetjük. A sütőt 240 C-ra hevítjük és belehelyezzük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és készre sütjük. A túrókat jól összetörjük, hozzáadjuk a lisztet, a cukrot, a sót, a tejszínt és a narancslévet. Egyenként hozzákeverjük a tojássárgáját, majd a kemény habbá vert tojásfehérjével együtt összedolgozzuk.

Rákenjük a megsült lapra és visszatesszük a 180 C-ra melegített sütőbe, melyben még 30 percig sütjük.

Hagyjuk kihűlni és narancs gerezdekkel díszítve, kínáljuk.

Mézes szelet

Hozzávalók, tészta: 2 tojás, 40 dkg porcukor, 4 ek méz, 4 ek tej,

20 dkg vaj, 1 kg liszt, 2 k szódabikarbóna.

A liszt és szódabikarbóna kivételével a hozzávalókat gőz fölött addig keverjük, amíg minden elolvad. Levéve azonnal hozzáadjuk a lisztet és a szódabikarbónát. Jól összegyúrjuk, hogy nyújtható tésztát kapjunk.

A keménysége-lágysága a liszttől és a méztől is függ. 6 részre osztjuk és vékony lapokra nyújtva forró sütőben kisütjük.

Nem a tepsiben, hanem a gáztepsi hátán kell sütni addig, amíg jó barna lesz, de megégetni nem szabad.

Akkor lecsúsztható róla a jó kemény tészta.

Töltelék:

6 deci tejben 6 ek grízt megfőzünk. A tűzről levéve belereszelünk

1 citromhéjat, 2 vaníliarúd belsejét, lehűtjük. 30 dkg vaját

30 dkg porcukorral kikavarunk és a hűlt grízzel, 6 kanál kakaóval és

3 kanál rummal összekeverjük. 2 lapot ezzel a krémmel, a harmadikat barackízzel töltjük, majd ismét krémmel, a tétjére is krémet kenünk.
Kb. 2 napig, kell várni, míg a hűtőben összepuhul. Jó nagy adag.

Mézes teakenyér

Hozzávalók: 200 g liszt, 1 evőkanál sütőpor, 1 csipet só, fél teáskanál fahéj, fél teáskanál gyömbér, 200 ml tej, 125 ml méz, 100 ml erős fekete tea főzet, 100 ml olaj, 1 db tojás, 1 csomag vaníliás cukor.

Egy edénybe keverjük össze a lisztet, sütőport, sót, fahéjat, gyömbért és a vaníliás cukrot. Egy másik keverő edénybe tegyük a tojást, tejet, mézet, olajt és a tea főzetet. Keverjük jól össze, majd kis adagokban keverjük bele a lisztes keveréket. Dolgozzuk alaposan össze, majd egy kivajazott és liszttel megszórt özgerinc vagy gyümölcskenyérformába öntsük. 150 fokos sütőben legalább 45-50 percig süssük. Célszerű fogvájóval próbát végezni, ha már nem ragad a tészta a fogvájóra, akkor elkészült a kenyérünk.

MÉZES TÉSZTA

1 egész tojás, 15 dkg cukor, 3 deka zsír vagy vaj,
2 evőkanál olvasztott méz, 3 evőkanál tej, 1 kk. szódabikarbóna

A fenti anyagokat egy lábosban gőz felett addig kevergetjük, amíg minden megolvad és folyékony lesz. Ezután 45 dkg lisztet keverünk hozzá, nagyobb részét a lábosban, de már nem a gőz felett, onnan el kell venni, a végén már deszkán.

Fortélyok:

A tésztát addig kell alakítani, amíg meleg. Előzőleg a két tepsit jó bőven ki kell vajazni és lisztezni (Megj. itt jól jön a sütőpapír, szerintem).

A tészta az asztalon is könnyen ragad alól, lisztet bőven kell az elején alá tenni. Sütés 180-200 fokos térbe tegyed, egyszerre a két tepsit, a felső hamarabb megsül. Ez a tészta igen hamar, 8-10 perc alatt megsül, szép aranyárgára kell sütni, de nagyon vigyázni kell rá, sokat kukucskálni, hamar elég. Mikor kivetted a tepsit _azonnal_ kettőbe kell vágni, hogy így összesen 4 lap legyen (mert a Te tepsid óriási!) és amíg meleg megnézni, hogy nem-e ragadt oda - ha kell, akkor késsel vagy azzal a lapáttal felpiszkálni. Ha kihűlt a tészta hamar törik. Mindenkeppen alá kell nyúlni, hogy a tepsitől váljon el, de aztán ott hűljön meg benne.

Krém:

Jó bő 1/2 liter tejben vanília és 15 dkg cukorral és 4 evőkanál grízzel sűrű pépet főzünk, majd hűlni hagyjuk. Ezalatt 250 gr vaját 150 gr porcukorral habosra keverünk + vanília. Mikor a gríz jól kihűlt és nem kell félni, hogy a vaj elolvad, kanalanként a _grízbe_ kevergetjük a vajkrémet (és nem fordítva, mert csomós lesz), majd a lapokra kenjük.

A tetejére nem kell semmi, esetleg porcukrot hinteni. Lehet úgy is készíteni, hogy alól-felül két rend ilyen krém, közepén, pedig valamilyen finom dzsem.

Mézeskalácsot

Íme tehát, hogy mire lesz szükséged: 1 kg liszt, 0,3 kg porcukor

0,25 - 0,3 kg méz (folyékony legyen! Ha ikrás, tedd, pár percre mikroba vagy tedd fel egy fazékban a tűzhelyre néhány percig, amíg elolvad. Fontos, hogy a tésztába gyúrásakor már hideg legyen!), 0,2 kg olvasztott margarin

2 tojás, 1 evőkanál szódbikarbóna, fűszerek (fahéj, szegfűszeg, de lehet vásárolni mézeskalács-fűszerkeveréket is)

És némi eszköz: nyújtófa, kiszúró, zsírpapír vagy nejlonzacskó

Mindezt (az eszközök kivételével) gyúrd össze, és jól dolgozd el, majd hagyd pihenni pár órát (akár egy egész éjszakát), hogy a tészta szerkezete szépen kialakulhasson. Nyújtsd ki 3-5 mm vastagra, majd különféle formájú kiszúrókkal szúrjál ki alakzatokat. Ezeket helyezd egy zsírozott, lisztezett tepsibe, aztán irány vele a sütő. 180-200 fokon süsd addig, amíg szép aranyabarnák lesznek. Még melegen csúsztasd le a mézeskalácsokat az asztalra, és ott hagyd kihűlni. A maradék tésztákat mindig gyúrd össze, amíg el nem fogy az egész. Ha az összes tészta kisült, már csak fel kell díszíteni. Ha azt szeretnéd, hogy szép fényes legyen, kend le tojássárgájával, és hagyd rajta megszáradni.

A díszítéshez, egy tojásfehérjéhez 15-20 dekagramm porcukor szükséges. Fontos, hogy a porcukrot minél apróbb lyukú szitán szitáld át. Neked egyszerre egy tojásfehérje elég is lesz. Ezt verd föl habbá, majd apránként adagolva add hozzá a porcukrot. Ha a fele cukrot már bele tetted, kezd el figyelni az állagát, mert a tojásfehérje nagyságától függően hol több, hol kevesebb porcukor kell bele. Akkor jó, ha szép lassan folyik le a habverőről.

Most jön az a rész, amiért szerintem az egész eddigit végigcsináltad:

Tekerj egy zacskót zsírpapírból (régén ilyenbe adták a sültgesztenyét). Ha van vékony, kb. 1mm-es lyukú idomcsöved, akkor vágd ki a papírzacskó végét egy centire a csücsától, majd helyezd bele az idomcsövet. Ennek hiányában, pedig ne ess kétségbe, mert szegény ember vízzel főz (és az is lehet ugyanolyan finom). Az elkészült zacskóba tedd bele a mázat, és a csücskére vágj egy kb. 1 mm-es lyukat. Ha nem sikerült szép hegyes zacskót tekerned, és nincs kedved kísérletezni, a mázat tedd egy nejlonzacskóba, és az egyik sarkára vágj egy lyukat.

A mázzal teli zacskót kezd el vezetni a mézeskalács-figurák felett 1-2 cm magasan, enyhe nyomást kifejtve a zacskóra így a máz szép egyenletesen, folyamatosan folyik majd a mézeskalácsra. Az első darabok között lesz olyan, ami nem sikerül annyira, szépre, de nem kell kétségbeesni, azokat meg lehet enni. De ha semmiképpen nem szeretnéd, hogy sokat kelljen enned, mielőtt a mézeskalácsokat kezdenéd díszíteni, gyakorolj egy kicsit. Fogj egy zsírpapírt, helyezd rá a kiszúrókat, és rajzold körbe őket ceruzával. Ez után képzeld azt, hogy azok a mézeskalácsok. Így kedvedre kísérletezhatsz, és amíg a kinyomott máz még nem kezd el száradni, addig egy késsel összekaparva vissza tudod helyezni a többihez, ez sem megy pocskba. Fontos, hogy ha már elkezdett száradni, ne szedd össze, mert a kis száraz darabok eltömik a lyukat.

Mézeskalács

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

25 dkg méz, 2 dl tejföl, 2 tojás, 15 dkg vaj, 35 dkg liszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 citrom, 1 tasak vaníliás cukor, fél evőkanál szódbikarbóna

A tojásokat a mézzel habosra keverjük, hozzáadjuk a tejfölt, a sütőport, a vaníliás cukrot és a citrom kifacsart, szűrt levélvel felfuttatott szódbikarbónát. Jól összekeverjük, majd lassan hozzáadagoljuk a vaját és a lisztet. Egy magas kalácsformát kikenünk olajjal, megszórjuk liszttel és beleöntjük a masszát. A sütőt 240°C-ra hevítjük és behelyezzük a formát. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt és a tésztát zsemleszínűre, sütjük.

Mézeskalács

Fél kg lisztet, 1 csomag sütőport, 2 egész tojást és 20 deka cukrot összekeverünk, azután 1 citrom reszelt héját és kevés tört fahéjat adva hozzá, forró mézzel rétestészta keménységűvé dolgozzuk. A mézes tésztát félujnyi vastagra nyújtjuk s tetszés szerinti alakokra vágva lisztezett, viaszos tepsibe rakjuk.

Tetejüket tojássárgájával megkenjük s egész vagy hosszúra vágott hámozott mandulával, díszítjük.

Mézeskalács

Hozzávalók kb. 500 db-hoz

3 dl méz, 4 dl cukor, 1 1/2 evőkanál gyömbér, 1 1/2 evőkanál fahéj,
1 1/2 evőkanál szegfűszegpor, 350 g margarin vagy vaj, 3 dl tejszín,
1 evőkanál sütőpor, 1,5 kg liszt

Keverd össze a mézet, cukrot, fűszereket és a margarint ill. a vajat, amíg jól összeáll. Verd fel a tejszínhabot majd óvatosan, apránként öntsd bele a masszába. A sütőport szórd bele a liszt felébe, majd az egészet keverd a masszához. A keményre gyúrt tésztát takard le és hagyd pihenni egy napig.

Másnap gyúrd hozzá a liszt másik felét, vékonyra nyújtsd ki és próbaképpen egy kis darabot 175-200 fokos sütőben, süss meg. Ha nagyon szétfolyik a tészta a tepsiben, adjál, hozzá még egy kis lisztet. Ezután nyújtsd ki az egész tésztát 2-3 mm vékonyra és kis szív, csillag alakú tésztaszaggatóval szaggasd ki.

Sütés után hagyd kihűlni.

Ha készen van, átszitált porcukorból, tojásfehérjéből néhány csepp ecettel, vagy citromlével elkevert fehér cukormázzal díszítheted.

Mézes kalács

15 dkg. vaj vagy zsír, 2 egész tojás, 4 tojás sárgája,
50 dkg. Cukor 75 dkg. liszt, 11/2 csomag Dr.Oetker-féle sütőpor,
25 dkg. mandula, 20 dkg. finomra vágott citrátot, 2 dkg. törött fahéj,
1 teáskanál törött szegfűszeg, 1/2 reszelt szerecsendió,
1/2 citromhéja reszelve.

A vajat felolvasztjuk, egymásután hozzákeverjük a cukrot, tojást, a hámozott és őrölt mandulát, citrátot, fűszereket és végül a sütőporral kevert lisztet. Az eléggé kemény tésztát kinyújtjuk, tetszés szerinti darabokra vágjuk, vagy pohárral megformáljuk, mindenikbe egy mandulát teszünk és az egészet ostyán, megsütjük.

Ha szeretjük, cukor- vagy citrommázzal bekenhetjük.

Mézeskalács figurák

Hozzávalók: 150 g méz, 50 g barna cukor, 150 g vaj, 100 g őrölt mandula
400 g liszt, 1 teáskanál fahéj, 1 teáskanál mézeskalácshoz való fűszer
1 evőkanál reszelt citromhéj, 1 evőkanál kakaó, 1 tojás,
1 teáskanál hamuzsír (szódabikarbóna),
A díszhez: tisztított, hámozott mandula, cukrozott cseresznye tök- és napraforgómag

1. A mézet a vajjal és a cukorral együtt felolvasztjuk, majd hagyjuk kihűlni.

2. Összekeverjük a mandulát, a lisztet, a mézeskalács fűszert, a citromhéjat, a kakaót és a tojást. A két evőkanál vízzel elkevert hamuzsír a mézes masszával együtt a lisztes keverékhez adjuk.
3. Az összes hozzávalóból sima, fényes tésztát gyúrunk, és letakarva négy órán át pihentetjük a hűtőszekrényben.
4. 180 fokra (gázsütő 2-es fokozat) felmelegítjük a sütőt.
5. A tésztát lisztezett deszkán adagonként körülbelül 0,5 cm vastagra nyújtjuk, és ízlés szerinti formákat (mackó, fenyőfa stb.) szúrunk ki belőle. A figurákat tetszés szerint mandulával, cukrozott cseresznyével és a magokkal díszítjük.
6. A mézeskalácsot sütőpapírral bélelt sütőlemezre rakjuk és 18 perc alatt aranybarnára sütjük.

Mézeskalács szívek

Hozzávalók kb. 50 darabhoz: 30 dkg Graham-liszt, egy teáskanálnyi sütőpor, 10 dkg darált mogyoró, késhegynyi reszelt narancshéj, 5 dkg kandírozott citromhéj, 5 dkg kandírozott narancshéj, két teáskanál fahéj, késhegynyi őrölt kardamómi mag, egy kávéskanál őrölt szegfűszeg és szegfűbors, 15 dkg méz, egy tojás, egy tojássárgája, 10 dkg baracklekvár, egy tábla tortabevonó csoki, dió és aszalt gyümölcsdarabok a díszítéshez.

Keverjük a liszthez a darált mogyorót, a sütőport, a reszelt narancshéjat, és az aprítógépben megőrölt, kandírozott narancs- és citromhéjat, valamint a fűszereket. Utána dolgozzuk bele a tojást, a tojássárgáját és a mézet, majd pihentessük az összegyúrt tésztát egy éjszakán át. Másnap nyújtjuk ki egy cm vastagságúra, és szaggassunk ki belőle 5 cm-es formával kis szíveket. Előmelegített sütőben, 180 fokon kb. húsz percig, kell sütni. Miután kihűlt a mézeskalács, kenjük be baracklekvárral, majd vonjuk be a megolvasztott tortabevonóval. Aszalt gyümölcsdarabokkal és dióval díszíthetjük a mézeskalács szíveket.

Mézeskalács házikó

Hozzávalók: 1 kg liszt, fél kg porcukor, 1 kávéskanál szóda bikarbóna (a lisztbe keverve), 6 egész tojás, 20 dkg méz, 1 citrom reszelt héja, 1 kávéskanál őrölt fahéj, 1 kávéskanál őrölt szegfűszeg, cukor a karamellkészítéshez (karamellel ragasztjuk össze a házat)
A díszítéshez hámozott mandulát, tökmagot és tésztából formázott darabokat használtunk.

Elkészítése:

A tésztát este összegyúrjuk, hűtőszekrénybe tesszük, hogy ne ragadjon. Másnap kinyújtjuk félujjnyi vastagra. A házikó részeit papíron megrajzoljuk, kivágjuk, és a tésztára helyezük, majd késsel körbevágjuk a formákat. A ház alapja kb. 12x20 cm, legyen, ehhez arányítsuk a többi elemet. (Nagyobb darabokkal nehezebb bánni.) Kivajazott tepsibe tesszük, és a díszítéseket most helyezük rá: a tésztából nudlikat sodrunk, és abból hajlítunk íves formákat. Az ablakot is így formázzuk. A háztetőt félbevágott mandulákkal szorosan végigrakjuk. A mandulából késsel vékonyabb szeletet is tudunk vágni, ezekkel és tökmagokkal díszítjük a házikó elejét. Végül egy egész tojást felferünk, és bekenjük a ház elemeit. Előmelegített sütőbe rakjuk, de résen kell lenni, mert gyorsan megég. Utána óvatosan átrakjuk egy deszkára, hogy hűljön. A cukrot lábasban lassú tűzön felolvasztjuk, karamellt készítünk, egy kevés vizet adunk hozzá, hogy le ne égjen. Ez lesz a "ragasztó". Gyorsan dolgozzunk vele, mert hamar megdermed, és legyünk óvatosak, mert a lecsöppenő forró karamell nagyon tud égetni! Hosszú nyelvű kanállal kenjük be az összeragasztandó éleket.

A ragasztás sorrendje:

Először az alaphoz ragasztjuk a két oldalt és a két homlokzatot, ez után illesztjük rá a két tetőoldalt, végül a gerincen végigfutó mandulasort és a kis háromszög alakú homlokzati díszet. Ha melléfolyik a karamell, az sem baj, így is jó a házikó.

Tipp:

Ha az ablakokat kivágjuk, és a hátsó homlokzatot kihagyjuk, kis mécseset rejthetünk a házba.

Mézes-mandulás teasütemény

Hozzávalók: 250g liszt, 7 dkg vaj, 12 szem hámozott mandula, 1/2 citrom reszelt héja vagy 1 tk szárított, 5 dkg méz, 2 teáskanál vaníliás cukor,
2 késhegynyi őrölt fahéj, vaj a sütőforma kivajazásához

A sütőt melegítse 180°C-ra. A vaját, a mézet, vaníliás cukrot, citromhéjat, fahéjat és lisztet gyúrja tésztává. Vajazza meg a sütőlapot. A tésztából formázzon 24db egyforma nagy golyót és tegye a lapra őket. Mindegyikre nyomjon 1-1 félbevágott mandulát, így a golyók kicsit laposabbak lesznek.

Süsse kb. 18 percig.

Mézes savaren

Hozzávalók: (10 db formához), 30 dkg liszt, 2 dkg élesztő, csipet só

3 evőkanál RÁMA margarin, 2 db tojás, 2 evőkanál méz,

1 evőkanál Korona Aranybarna cukor

Lágy tésztát gyúrunk. 1 órát pihentetjük, átgyúrjuk, újból pihentetjük. Ezután 10 részre osztjuk, gömbölyítjük. A savaren formákat a margarinnal kikentjük. A tészták közepébe lyukat nyomunk, így helyezük őket a formába, amelyben 1 órát kelesztjük. 180 fokos sütőben 15-20 percig sütjük.

Azonnal forró mézzel lekenjük.

Mézes zserbó

Hozzávalók:

Tészta: 1 tojás, 10 dkg cukor, 5 dkg margarin, 2 evőkanál méz,

5 evőkanál tej, 1 teáskanál szóda-bikarbóna, 45 dkg liszt

Egyik krém: 3 dl tej, 10 dkg cukor, 25 dkg margarin, 1 vaníliás pudingpor

Másik krém: 3 dl tej, 10 dkg cukor, 25 dkg margarin, 1 vaníliás pudingpor,
kakaópor

Máz: 1 evőkanál tej, 10 dkg cukor, 10 dkg margarin, 2-3 evőkanál kakaó

A hozzávalókat - a liszt kivételével - gőz felett, legalább 5 percig főzzük, amíg besűrűsödik. Még melegen belekeverjük a lisztet. Lisztezett deszkán nyújtjuk 3 nagy, vagy 6 kisebb lapra. (Azt a tésztát, amivel nem dolgozunk, lehet a gőz fölött hagyni, hogy ne keményedjen meg.) A tepsi hátlapját margarinozzuk, és azon sütjük. A meleg tepsi hátán a kisebb szakadást finoman el lehet tüntetni. Nagyon forró sütőben, percek alatt sül. A kész lapokat egy terítőre csúsztatjuk. A kétféle krém között az a különbség, hogy az egyikbe kakaóport is keverünk. A pudingot megfőzzük a tejben, legvégül keverjük bele a margarint. A lapokat úgy kenjük meg, hogy alulra kerüljön a csokis pudingkrém, a következő lapra a vaníliás.

A legfelső lapot mázzal kenjük meg. 1 evőkanál tejet melegítünk, és belekeverjük a hozzávalókat.

A tűzről levéve, még melegen, belekeverjük a margarint is.

Ha a máz a tésztán megdermedt, fóliába tesszük és mehet a fagyasztóba.

Sokáig eltartható sütemény, érdemes belőle egyszerre többet készíteni.

Narancshéjas mézes-pogácsa

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

32 dkg méz, 80 dkg liszt, 1 tojás, 1 dkg szalakáli, őrölt fahéj,

őrölt szegfűszeg, 3 tojássárgája, 18 dkg porcukor, ánizs,

1 dkg reszelt narancshéj, 1 tojás a kenéshez

A tojásglazúrhoz 15 dkg porcukor, 4 tojásfehérje

Felforraltunk 2, 5 dl vizet, levesszük a tűzről és hozzáadjuk a mézet. Jól elkeverjük, kihűtjük, majd beleszórjuk a szalalkálit.

A tojást és a tojássárgáját habosra keverjük a porcukorral, majd beletesszük a fűszereket és a reszelt narancshéjat. Felöntjük a sziruppal, hozzáadjuk a lisztet, és jól összegyúrjuk. Letakarjuk és 6 órán át, pihentetjük. Pihentetés után újra összegyúrjuk, három részre osztjuk, majd fél centi vastagra nyújtjuk és különböző alakú formákkal, kiszúrjuk. Olajozott tepsibe helyezük egymástól 2 centire. A sütőt 240°C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt, és készre sütjük.

Még forrón megkenjük a felvert tojással, és hűlni hagyjuk.

A tojásfehérjéből és a porcukorból glazúrt készítünk, és ezzel díszítjük a már kihűlt süteményeket.

Omlós rumos mézes

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

20 dkg méz, 60 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 1 dl rum, 1 dkg szalakáli,

5 dkg reszelt, kandírozott narancshéj, 20 dkg darált dió, őrölt fahéj,

3 tojássárgája, 1 dl tej, 1 tojás a kenéshez, késhegynyi őrölt szegfűszeg, ánizs

Fél dl forró vízben elkeverjük a mézet, majd hagyjuk kihűlni. A szalalkálit feloldjuk a rumban, keverőtálba öntjük, majd hozzáadjuk a tojássárgákat, a cukrot és a fűszereket. Beleöntjük a mézes szirupot és hozzátesszük az összes többi hozzávalót. Közepesen puha tésztát gyúrunk belőle, letakarjuk és 5-6 órán át, pihentetjük. Pihentetés után újra összegyúrjuk, három részre osztjuk, majd 5 mm vastagra nyújtjuk. Félhold alakú formával kiszúrjuk, majd megkenjük hideg tejjel, és kikent tepsibe rakjuk. A sütőt 240 C-ra hevítjük, és a tepsit beletesszük. Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és a tésztát megsütjük.

Kivesszük a sütőből, megkenjük a felvert tojással, kihűtjük és a tojásfehérje glazúrral, díszítjük.

Puha mézes pogácsa

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez

25 dkg méz, 1 tojás, 3 tojássárgája, 1 dkg szalakáli, 15 dkg porcukor, ánizs, őrölt szegfűszeg, 1 tasak vaníliás cukor, fél citrom, őrölt fahéj,

70 dkg liszt, 1 tojás a kenéshez, késhegynyi reszelt szerecsendió

A mézet keverőtálba tesszük és ráöntünk 2 dl felforralt forró vizet. Jól elkeverjük, majd hagyjuk kihűlni. Egy másik edénybe összekeverjük a cukrot, a fél citrom szűrt levét és reszelt héját, a tojást, a tojássárgákat, a fűszereket, a vaníliás cukrot, a szalalkálit, majd habosra keverjük. Lassan hozzáadagoljuk a lisztet és a kihűlt mézes szirupot, majd puha tésztát gyúrunk belőle. Konyharuhával letakarjuk, és 5-6 órát pihentetjük.

Pihentetés után újra összegyúrjuk, három részre osztjuk, majd 5 mm vastagra nyújtjuk. Különböző alakú formákkal kiszúrjuk, és olajozott tepsibe rakjuk. A sütőt 220 C-ra hevítjük, és a tepsit belehelyezzük. Amikor a tészta felemelkedett 180 C-ra visszavesszük a hőt, és a tésztát megsütjük.

Még forrón megkenjük felvert tojással.

Kihűtjük, és glazúrral díszítjük.

Szamosújvári mézes pogácsa

Hozzávalók: 20 dkg méz, 20 dkg porcukor, 45 dkg liszt, 2 db tojás, 5 g fahéj, 2 g sáfrány, 1 dkg szódadikarbóna, 5 dkg mogyoró, 5 dkg mandula, 3 dkg vaj.

A mézet egy zománcozott lábosba mérjük és hozzákeverünk ugyanannyi mennyiségű porcukrot. Gyakori keverés mellett, gyenge tűzre állítva felforraljuk. A lisztet egy keverőtálba szitáljuk, majd ráöntjük a felforrt mézet. Amikor kihűlt, hozzáadjuk a tojást, őrölt fahéjjal és sáfránnyal ízesítjük, majd hozzáadva a szódadikarbónát is, összegyúrjuk és a tésztát alaposan, kidolgozzuk. Lisztezett deszkára téve kinyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Váltakozva mindegyik pogácsa közepébe egy-egy mogyoró, illetve tisztított mandulaszemet nyomunk. Vajjal kikent, lisztezett tepsibe rakjuk, letakarva még kb. 30-35 percet, pihentetjük és sütőbe téve kb. 20 percig, sütjük.

Szezámos-mákos szívecskék

Hozzávalók: 0,5 kg mirelit leveles vajas tészta, 1 evőkanál RÁMA margarin

1 db tojás, 3 evőkanál méz, 1 evőkanál Koronás Aranybarna cukor

1 evőkanál mák, 1 evőkanál szezámmag, 3 evőkanál méz

A tésztát kb. 3 mm vastagságra, kinyújtjuk, szív alakú kiszúróval kiszaggatjuk, felületüket tojással megkenjük. Szezámaggal, illetve mákkal meghintjük. 200 fokos gőzös sütőben kb. 20 percig, sütjük.

Azonnal forrón mézes barna cukorral bekenjük.

Svéd mézes

1dl porcukor, 1dl méz, 15dkg vaj vagy margarin, 1 púpozott kiskanál szegfűszeg, fahéj, gyömbér, szerecsendió, 5dkg durvára vágott mandula, 33 dkg liszt, 2 kiskanál szódadikarbóna

Ennek a receptnek az érdekessége, hogy a kinyújtott, kiszaggatott tésztát akar egész éjjelen át, pihentetjük a tepsin, sütés előtt.

Kb. 5 percig, sütjük, a tepsin hagyjuk hűlni.

Tartós mézes

Hozzávalók: 20 szelet elkészítéséhez

25 dkg liszt, 10 dkg cukor, 4 tojás, 5 dkg méz, őrölt fahéj,

1 kiskanál sütőpor, 10 dkg vagdalt dió

A tojásokat és a cukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a langyosított mézet, a lisztet, a sütőport és a fahéjat. Fél óra alatt habosra keverjük, majd kivajazott, kilisztezett tepsibe öntjük, és tetejét megszórjuk dióval.

A sütőt 240 C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és készre sütjük.

Kivesszük a sütőből és felszeleteljük.

Hosszú ideig tárolható, bármikor elővehető sütemény.

Töltött mézeskalács

Hozzávalók: 300 g liszt, 160 g porcukor, 1 teáskanál szóda-bikarbóna,
1 teáskanál reszelt citromhéj, 1 1/2 csomag mézeskalács-hoz való fűszer,
80 g méz, 1 tojás
Töltelék: 100 g mazsola, 2 evőkanál rum, 50 g pineamag,
50 g hosszúkásra vágott mandula, 50 g mogyoró, 40 g cukrozott narancshéj,
40 g cukrozott citromhéj
Továbbá: 6-7 evőkanál sárgabaracklekvár, 1 tojás,
kb. 35 szem hámozott mandula

1. A lisztet összekeverjük a porcukorral, a szóda-bikarbónával, a citromhéjjal és a mézeskalács fűszerrel. A mézet meglangyosítjuk, a száraz hozzávalókra csurgatjuk és az egészet sima tésztává, gyúrjuk.
2. A mazsolát rumba áztatjuk. A töltelékhez való maradék hozzávalókat durvára aprítjuk, majd összekeverjük a mazsolával.
3. 200 fokra (gázsütő 3-as fokozat) felmelegítjük a sütőt.
4. A mézes tésztát kettéosztjuk. Az egyik felét lisztezett deszkán a sütőlemez méretére nyújtjuk, majd kiszírozott sütőlemezre fektetjük. Megkenjük a megmelegített lekvárral, majd rásimítjuk a mandulás-mogyorós töltelékkel. Ráhelyezzük a második tészta lapot, és a nyújtófával jól lenyomkodjuk.
5. A tészta tetejét megkenjük a felvert tojással, és 15-20 percig sütjük a süteményt.
6. A mézeskalácsot még melegen 2,5x2,5 cm-es négyzetekre vágjuk.
Ha kihűlt, lekvárral egy-egy szem mandulát ragasztunk a négyzetek tetejére.

Töltött mézes tekercs

Hozzávalók: 1 kg elkészítéséhez
1 dl méz, 60 dkg liszt, 15 dkg porcukor, őrölt szegfűszeg,
15 dkg darált dió, 2 tojás, 1 dkg szalakkáli, ánizs, 10 dkg kandírozott gyümölcs, 10 dkg kimagozott aszalt szilva, 20 dkg áfonya dzsem, őrölt fahéj, annyi tej amennyit felvesz

A szalakkált feloldjuk a tejben, majd keverőtálba tesszük. Beleszórjuk a lisztet, a fűszereket, majd hozzáadjuk a mézet és a tojást. Puha tésztát gyúrunk belőle, letakarjuk, és 3 órát pihentetjük. Közben az aszalt szilvát leforrázzuk, apró darabokra vágjuk, majd összekeverjük a kandírozott gyümölcsökkel és a darált dióval. A tésztát két részre osztjuk, téglalap alakúra nyújtjuk, megkenjük áfonya dzsemmel és megszórjuk az apró gyümölcsökkel. A lapokat feltekerjük, és kikent tepsibe rakjuk egymástól 5 cm távolságra. A sütőt 240 C-ra hevítjük, és tepsit behelyezzük. Amikor a tészta felemelkedett 180 C-ra visszavesszük a hőt, és a tésztát megsütjük.

A sütőből kivéve még forrón megkenjük felvert tojással.
Hagyjuk kihűlni, és tojásfehérje glazúrral díszítjük.

Zabpelyhes mézes

Hozzávalók: 10 db elkészítéséhez
2 dl tej, 20 dkg zabpehely, 20 dkg liszt, 8 dkg vaj, 1 tojás, 10 dkg mazsola, 3 kiskanál sütőpor,
1 dl méz, só, őrölt bors

A mézet és a vaját jól kikeverjük, majd beledolgozzuk a felvert tojást, a zabpelyhet, a tejet, a lisztet és a mazsolát. Kikent tepsibe kis halmokat szaggatunk egy evőkanállal egymástól 2 cm távolságra.

A sütőt 240 C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit.

Amikor a tészta felemelkedett, a hőt visszavesszük 180 C-ra, és készre szárítjuk.

Porcukorral meghintve tálaljuk.

Valentin-napi mézeskalácsszív

Hozzávalók:

A tésztához: 50 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 15 dkg méz

15 dkg barnacukor, 3 dl tej, só, szerecsendió, fahéj

A mázhoz: 2 kanál méz, 15 dkg étcsokoládé, 2 dl tejszín

Elkészítés:

A lisztet, sütőport, cukrot összekeverjük. A tejet a mézzel feltesszük melegedni, míg a méz folyékonyra nem válik, majd a sütőporos liszttel összedolgozva tésztát készítünk. Ezt a formába öntve sütőbe tesszük, és közepes lángon készre sütjük. Úgy tudjuk ellenőrizni, hogy elkészült-e, hogy egy tűt szúrunk a süteménybe. Ha már nem ragad rá tészta, akkor megsült. Egy kicsit hagyjuk kihűlni, majd kiborítjuk a formából, és rácsra

téve tovább hűtjük. A máz készítéséhez a tejszínt és a mézet felmelegítjük, majd lassan a csokoládéra csorgatjuk. Ezt állandó kevergetés mellett felolvasztjuk. Hagyjuk egy kicsit kihűlni, ezután a szívekre önjük, ügyelve, hogy a tetejét egyenletesen befedje a máz, majd egy órát hagyjuk szilárdulni. Esetleg olvasztott fehér csokoládéval díszíthetjük.

Vera mézes puszedlija

Hozzávalók: A tésztához 3 tojás sárgája, 1 tojás, 5 dkg cukor, 3 evőkanál tejföl, 1 evőkanál zsír, 1 narancs reszelt héja, 2 mokkáskanál őrölt fahéj, 60 dkg finomliszt, 2 csapott mokkáskanál szódabikarbóna, 2, 5 dl vízfürdőben megmelegített méz,

A díszítéshez 20-25 szem dióbél

A mázhoz 3 tojásfehérje, 17 dkg cukor

Elkészítési idő: 75 perc és a pihentetés

A tésztához valókat fakanállal összekeverjük, ne ijedjünk meg, az így kapott massa kissé lágy lesz. Fél napot hűtőszekrényben állni hagyjuk, de az sem baj, ha tovább pihen,- mert annál finomabb. Utána a tésztát két részre osztjuk. Az egyik feléből diónyi golyócskákat formálunk és mindegyik tetejére egy-egy fél diót nyomunk. Kizsírozott, még jobb, ha sütőpapírral bélelt tepsibe, nem túl sűrűn egymás mellé rakjuk. Előmelegített sütőbe tolva, a közepesnél erősebb lánggal 8- 10 percig sütjük. Vigyázzunk, mert hamar megég. A tészta másik felét kinyújtjuk, és különböző figurákat szúrunk ki belőle, amelyeket a puszedlihez hasonlóan, de csak 4-5 percig sütünk. A tojásfehérjéket a cukorral vízgőz felett néhány percig verjük. A kisült puszedliket ebbe a fehér mázba forgatjuk, végül gyúródeszkán száradni hagyjuk.

A figurákat apró cukorkával, csokoládéval, mákkal stb. díszíthetjük.

Ez a puszedli, sütés után rögtön puha és az is marad, amíg el nem fogy.