



# MÉZES KALÁCS

Gourmet baba  
receptkártya



## MI KELL HOZZÁ?

- 500 gr liszt
- 125 gr cukor
- 1 csomag sütőpor
- 3 tojás
- 125 gr méz
- 1 mk fahéj
- 1 mk gyömbér
- 1 mk ánizs -őrölve
- 1 csipet szerecsendió
- 1 mk szegfűszeg
- 1 csipet kardamon
- 1 csipet édeskömény
- 50 ml tej - növényi

## CSINÁLJUK MEG!

A száraz hozzávalókat keverjük össze, majd adjuk hozzá a tojást és a tejet.

Keverjük jól össze, legalább 5 percig robot gép segítségével.

Ha készen van a tészta hagyjuk pihenni 30 percet.

Pihenés után nyújtsuk ki 0,5 cm vastagra és az általunk választott formával szaggassuk ki.

A süttöt melegítsük elő 175 fokra és 7-8 perc alatt süssük készre a mézeskalácsokat.

Ha egy kicsit vastagabbra sodorjuk, akkor még omlósabb lesz.

ELŐKÉSZÍTÉS : 40 PERC  
SÜTÉSI IDŐ: 8 PERC

