





# Mézeskalács alaprecept

Egy ínycsiklandó klasszikus mézzel

1 adag    Könnyen elkészíthető  up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

- 125 g folyékony méz
- 200 g porcukor
- 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
- 150 g margarin
- 4 ek. tej
- 3 csepp Dr. Oetker Mandula Aroma
- 1 csapott tk. fahéj
- 400 g liszt
- 100 g Dr. Oetker Étkezési keményítő
- 2 csapott ek. Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez
- 1 tasak Dr. Oetker Sütőpor

Egy lábasban felmelegítjük a mézet, a cukrot, a vanillincukrot, a vajat vagy margarint és a tejet, amíg a méz és a cukor meg nem olvad. A kihűlt masszába belekeverjük a többi hozzávalót, majd belisztezett munkalapon kb. fél cm vastagra nyújtjuk. Sütőpapírral kibélt tepsiben megsütjük a süteményt.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**  
**Légkeveréses: kb. 160 °C**  
**Sütési beállítás: Középre**  
**sütés: kb. 10 - 15 perc**