

# Mézeskalács kekszek

Fenséges karácsonyi aprósütemény

kb. 100 - 120 darab



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### Tepsihez:

sütőpapír  
Különböző méretű és motívumú  
kiszúrók (pl. szívek, csillagok)

### Tésztához:

125 g folyékony méz  
200 g porcukor  
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor  
150 g lágy vaj vagy margarin  
4 - 5 ek. tej  
400 g búzaliszt  
100 g Dr. Oetker Étkezési keményítő  
2 csapott ek. Dr. Oetker Holland  
Kakaó sütéshez  
1 tasak Dr. Oetker Sütőpor  
Mézeskalács fűszerkeverékkel

### Díszítéshez:

Dr. Oetker Dekor Toll (fehér, 1 tubus)  
100 g porcukor  
kb. 1 - 2 ek. citromlé  
Dr. Oetker Ételszínezék zöld  
Dr. Oetker Dekorcukrok (pl. Dr.  
Oetker Dekor fenyőfa, Dr. Oetker  
Dekor hópehely, Dr. Oetker Dekor  
gyöngy arany)

## 1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)  
Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)



## 2 Elkészítés:

A Sütőpor Mézeskalács fűszerkeverékkel tasakján lévő leírás szerint összeállítjuk a tésztát.

### **Tészta formázása:**

A tésztát kb. 4 részre vesszük és adagonként enyhén lisztezett munkafelületen kb. ½ cm vékonyra kinyújtjuk, és különböző motívumokat szúrunk ki belőle. A motívumokat az előkészített tepsibe tesszük és a sütő középső részében megsütjük.

Sütési idő: kb. 10-12 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A kekszeket sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni.

### **Díszítés:**

A kekszék kb. 1/3 részét dekortollal díszítjük, majd a díszítést hagyjuk megszáradni. A porcukrot a citromlével mázzá keverjük, és a színezékkel tetszés szerint színezzük. A kekszék kb. 1/3 részét megkenjük vele. Rászórjuk a dekorcukrot és hagyjuk megszilárdulni. A maradék kekszék díszítés nélkül hagyjuk.

