

Újra itt a nagy mézeskalács verseny - Sütésre fel!

Nyugat.hu - 2013-12-17 07:58:39

Idén is arra kérjük édességekben jártas konyhatündér olvasóinkat, hogy ha remek mézeskalács-készítőknek tartják magukat, akkor egy recept kíséretében küldjenek fotót arról, hogy milyen karácsonyi mézes süticsodákat képesek alkotni, hogy aztán szavazásra bocsáthassuk őket.



Szívek fotó: Nyugat.hu

Mi is a teendő?

Csak el kell juttatni néhány, mézeskalácsról készült fotót szerkesztőségünkbe **december 26. este hat óráig**, s mellékelni hozzá a receptet. Mindezt olvasóink elé tárjuk, akik szavazataikkal eldönthetik, ki az idei év legötletesebb, legügyesebb mézeskalács-készítője. A legkívánatosabb süti-készítők markát szerkesztőségünk elismerése mellett ajándék illeti meg.

Kedvcsinálóként vessenek egy pillantást [a tavalyi karácsony legdíszesebb mézessütijére](#), amely Bernáth Nikoletta alkotása:



A teljes kompozíció fotó: Nyugat.hu

Szerkesztőségünk címe: Szombathely, Palace Irodaház, Semmelweis Utca 2.

E-mail: kontaktunk@nyugat.hu.

A nagy mézeskalácssütő verseny - Felhívásunk

Művészet, élvezet, hagyomány. A mézeskalács olyan sütemény, mely változatos alakjával és díszítésével sokféle jelképet jeleníthet meg. Készítése komoly hagyományokkal rendelkezik, eredetileg az istenek tiszteletére készítették, majd az ajándék és az ünnepi asztal díszének szerepét töltötte be. A karácsony elképzeldhetetlen jelképe évszázadok óta, sütése az adventi készülődés egyik fő foglalatossága.

Egy kis segítség a sütéshez:

Hozzávalók:

- 25 dkg méz,
- 5 dkg vaj,
- 3 egész tojás,
- 10 dkg porcukor,
- 1 evőkanál fahéj,
- 1 kávéskanál szegfűszeg
- 2 dkg szalakáli
- 70 dkg liszt



- fotó: -

Elkészítés:

A mézet és a vaját langyosítsd meg. Egy másik edénybe tedd az egész tojásokat, porcukrot és a fűszereket, valamint a szalakálit. Turmixgéppel jól dolgozd össze, majd öntsd bele a langyos vajas-mézbe. Újból dolgozd össze és gyúrdj bele kézzel 70 dkg sima lisztet. Takard le és pihentesd szobahőmérsékleten 1 napig.

Másnap nyújtsd ki kb. 4 mm vékonyra, formázd (angyalka, karacsonyfa, csengő, télapó stb.) kedd be felvert egész tojással a tetejét, majd tedd fóliával bélelt tepsibe. Forró sütőben süsd meggyoró barnára (4-5 perc). Ha kihűlt, gyönyörűen lehet díszíteni, a fenyőre díszként felaggatni. Csodálatos illat lengi be a házat.

Díszítő cukormáz készítése:

1 tojásfehérjéhez annyi jól átszitált porcukrot adjál, hogy összekavarva igen sűrű anyagot kapjál. (Habverővel nem szabad verni!) Kanállal rakj kicsi mennyiséget nejlonzacskóba, aminek sarkára kicsi lyukat vágjál. Úgy rajzolj, mint a ceruzával. Színezheted kakaóporral is a cukormázt. Előre el lehet készíteni, és ajándékozz mindenkinek, akit szeretsz!

(Forrás: mindmegette.hu)