

*Bár ilyenkor, ünnepek előtt ezernyi feladatunk akad, még elkészülhet ez a hangulatos kis összeállítás.*



Hozzávalók:

- 50dkg liszt
- 12dkg méz
- 12dkg cukor
- 12dkg vaj (vagy margarin)
- 2db tojás sárgája

- 1dl tejföl
- 1 csapott kávéskanál szóda bikarbóna
- őrölt gyömbér, szegfűszeg, fahéj, citromhéj
- "[szabásminta](#)" >>

Elkészítés:

A felmelegített mézben keverjük el a vajat, a cukrot és a fűszereket, majd majd hagyjuk kihűlni.



A lisztet vegyítsük el a szóda bikarbónával, aztán a többi hozzávalóval.

Gyúródeszkán alaposan dolgozzuk ki. Vigyázzunk, hogy ne legyen túl lágy a tészta, mert akkor túlságosan megdagad a sütőben, szétesnek a forma, lyukacsos lesz a sütemény felülete.

Pihentessük hűvös helyen pár órára.

Kiliszteztetett deszkán nyújtsuk 2-3 mm vastagra.

Vágjuk ki a "[szabásminta](#)" szerinti formákra.

A tepsit megvajazzuk, kilisztezzük. Előmelegítjük a sütőt kb. 170 fokra.

Mehet a sütőbe. A sütés ideje 8-10 perc.



Cukormáz:

1. Egy tojás fehérjéhez annyi átszitált porcukrot adagoljunk, hogy fakanállal összekavarva igen sűrű masszává álljon össze. Habverő nem kell hozzá.

2. 10 deka porcukrot egy kávéskanál citromlével és 1 evőkanál vízzel jó 10 percig kevergetünk, amíg egyneművé válik.

Kanállal kicsi nylonzacskóba teszünk a cukormászból egy keveset, majd 1 mm-es lyukat vágunk a sarkára. Ezzel "írókázhatunk".

Sok sikert és kellemes ünnepeket kívánok!