

# Mézes fenyők

Kb. 14 darab



Átlagos



max. 40 perc

**A tésztához:**

250 g búzaliszt  
1 tasak Dr. Oetker Sütőpor  
200 g barna cukor  
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor  
1 csipet só  
1 teáskanál őrölt fahéj  
1 kávéskanál őrölt szegfűszeg  
6 ek. folyékony méz  
200 ml tej  
2 db tojás (M-es)  
85 ml olaj

**A díszítéshez:**

Dr. Oetker Díszítő Cukormáz piros  
Dr. Oetker Díszítő Cukormáz fehér  
Dr. Oetker Dekor Toll  
Dr. Oetker Dekor Toll csokoládé-  
és karamellizű  
Dr. Oetker Dekor gyöngy  
rózsaszín  
Kb. 14 db hurkapálcika vagy  
jégkrémpálcika

## 1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30x25 cm) sütőpapírral béleljük, a sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

A lisztet összekeverjük a sütőporral, a vanillincukorral, a fűszerekkel és a sóval. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (habverő) kb. 3 perc alatt sima tésztává keverjük. A tésztát az előkészített tepsibe öntjük. A tepsit az előmelegített sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés: Kb. 170°C (előmelegítve)**

**Légkeveréses: Kb. 150°C (előmelegítve)**

**Tepsi pozíciója: Középre**

**sütés: Kb. 40 - 45 Perc**

A süteményt a sütőpapírral együtt kivesszük a formából és sütőrácson hagyjuk kihűlni.

**Díszítés:** A süteményről lehúzzuk a sütőpapírt, majd a rövidebb oldala mentén elfelezzük. Az így kapott téglalapokból kb. 7 cm széles háromszögeket vágunk. Mindegyik háromszög rövidebb oldalába 1-1 jégkrémpálcikát szúrunk. A cukormázzal és a dekorral tetszés szerint díszítjük.

## A Mesterkonyha tippje

- A feldíszített fenyőket maximum 2 napig tárolhatjuk dobozban száraz, hűvös helyen.
- A sütemény kb. 1 hétig marad friss (fóliába csomagolva, száraz, hűvös helyen tárolva).