

Nagy mézeskalács szívek

3 darab



Átlagos



max. 60 perc


A tésztához:

400 g búzaliszt
 1 tasak Dr. Oetker Sütőpor
 Mézeskalács fűszerkeverékkel
 5 ek. méz
 150 g porcukor
 125 g puha margarin
 1 kávéskanál só
 4 ek. tej
 1 db tojássárgája (M-es)
 1 csapott tk. fahéj
 1 kávéskanál Dr. Oetker Szódabikarbóna
 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
 2 ek. Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez

A díszítéshez (tetszés szerint):

1 db tojásfehérje (M-es)
 200 g porcukor
 Dr. Oetker Ételszínezék piros
 Dr. Oetker Ételszínezék zöld
 Dr. Oetker Ételszínezék sárga
 Dr. Oetker Díszítő Cukormáz fehér
 Dr. Oetker Díszítő Cukormáz piros
 Dr. Oetker Dekor fenyőfa

1 Előkészítés:

Mézeskalács tészta: A lisztet a mézeskalácsos sütőporral és a szódabikarbónával keverőtálban összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) összedolgozzuk, majd kézzel átgyúrjuk. A tésztát 1 órára hűtőszekrénybe tesszük. A tepsit (kb. 30x40 cm) sütőpapírral kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A hűtőből kivett tésztából enyhén lisztezett felületen 30 cm hosszú hengereket sodrunk, melyet felosztunk 15-, 10-, és 5 cm hosszú részekre. A tészta részeket egyenként 0,5 cm vastagságúra nyújtjuk, és szív alakzatot vágunk ki belőle. A szíveket a tepsibe tesszük, és szívószál segítségével 2 lyukat szúrunk ki a szalagoknak, majd a sütő középső részébe toljuk, végül a mézeskalács szíveket megsütjük.

Alsó és felső sütés: 180°C (előmelegítve)

Légkeveréses: 160°C (előmelegítve)

Tepsi pozíciója: Középre

sütés: Kb. 15 - 20 Perc

A szíveket sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk és hagyjuk kihűlni.

Díszítés: A tojásfehérjét keverőtálban konyhai robotgéppel (habverő) keményre verjük. Fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot, és sűrűre keverjük. Amennyiben színes dekorációt szeretnénk, a tojásfehérje habot ételszínezékkel színezzük a csomagoláson található leírás alapján. A kész mázat habzsákba töltjük és tetszőlegesen díszítőcsővel vagy dekortollal díszítjük a mézeskalács szíveket.

A Mesterkonyha tippje

- Díszítéshez az egyszer használatos nyomózsákok a legalkalmasabbak.
- Jól záró dobozban a mézeskalács kb. 2 hétig tárolható.