Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **60 perc**

Elkészítés:

Kohári Éva

GLUTÉNMENTES MÉZESKALÁCS

Nálunk a karácsonyi készülődés mindig a mézeskalácssütéssel kezdődik. Nagyon sok évvel ezelőtt, anyósomtól kértem el az ő mézeskalács receptjét, mert annál jobbat, mint amit ő süt, még soha nem ettem. Mikor kiderült, hogy a lányom lisztérzékeny, már az első gluténmentes karácsonyára sikert arattam a jól bevált recept gluténmentes verziójával. Mindig azt szokták kérdezni tőlem, hogy azonnal fogyasztásra alkalmas, vagyis rögtön puha-e ez a mézes. Ha picit pufibb formákat szaggatunk, kb. 3 mm vastagra nyújtjuk a tésztát. és nem sütjük túl, akkor rögtön puha. Én személy szerint jobban szeretem, mikor kissé ropogós, ezért 2 mm körülire nyújtom a tésztát.

HOZZÁVALÓK

550 g It's us miklos universal mix liszt
125 g méz
150 g cukor
150 g Auchan sütőmargarin
7 g mézeskalács fűszerkeverék
1 kávéskanál sütőpor
2 db „M"-es méretű tojás
1 db „M"-es méretű tojásfehérje
200 g porcukor
1 csipet só
2-3 csepp citromlé

ALLERGÉNEK

tojás, méz, fahéj

1. A mézet, a cukrot és a fűszerkeveréket kimérjük egy lábosban, és folyamatos kevergetés közben melegítsük össze, de ne forraljuk fel. A tűzhelyről levéve a lábost adjuk hozzá a margarint, és kevergessük addig, amíg a margarin teljes egészében felolvad. A keveréket hűtsük langyosra.

2. Keverjük a liszthez a sütőport, a közepébe készítsünk egy mélyedést. A tojást lazán verjük fel, és öntsük a liszt közepén kialakított mélyedésbe a lehűtött mézes keverékkel együtt.

3. Mivel nagyon ragacsos tésztával kell dolgoznunk, ezért érdemes gumikesztyűt húzni a gyúráshoz. Az előkészített alapot gyors mozdulatokkal dolgozzuk össze egyneművé.

4. Az elkészült tésztát csomagoljuk frissen tartó fóliába, és tegyük legalább 2-3 órára vagy akár egész éjszakára a hűtőbe.

5. Amikor kivesszük a tésztát a hűtőből, nagyon kemény lesz, ezért érdemes szobahőmérsékleten 30 percet pihentetni, mielőtt formázzuk.

6. A tésztát gyúrjuk át, majd rizsliszttel megszórt felületen nyújtsuk ki 2-3 mm vastagra. Tetszés szerinti kiszúrókat használva szaggassuk ki, és tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe.

180 fokra előmelegített sütőben 10-15 percet süssük. Mivel minden sütő másképp süt, ezért mindig a tészta színére

7 figyeljünk sütés közben. A frissen megsült mézeskalácsok nagyon puhák, ahogy kihűlnek, úgy keményednek meg.

8 A díszítéshez használhatunk készen kapható dekortollakat, de tojásfehérjéből otthon is elkészíthetjük a díszítő mázat. A tojásfehérjét a porcukorral és egy csipet sóval verjük nagyon alaposan fel, kb. 5 perc alatt. Akkor lesz jó a tojásos habunk, amikor tejföl sűrűségű. Ehhez csepegtessünk pár csepp citromot, ettől lesz fényes a mázunk.

9 Töltsük nyomózsákba a masszát. A nejlon zsákra egész picit lyukat vágjunk, és már díszíthetjük is a teljesen kihűlt mézeskalácsokat.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!