



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 puffibb 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 nyújtjuk ki 2-3 mm vastagra. Tetszés szerinti kiszűrőkat 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](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

