

## Mézeskalács

### Hozzávalók (kb. 15-18 db figurára):

140 g vaj  
50 g barna cukor  
3 ek méz  
300 g liszt  
1 db tojás  
1 kk szódabikarbóna  
1 kk őrölt fahéj  
2 kk őrölt gyömbér  
½ kk őrölt szerecsendió

1. Lassú tűzön, vízgőz felett egy keverőtálban olvaszd fel a vaját és a barna cukrot.
2. Adj hozzá 3 evőkanál mézet, a fűszereket és keverd el egyenletesen a vajas alapot.
3. Egy másik tálban szitáld át a lisztet és keverd hozzá a szódabikarbónát.
4. Ezt követően add a liszthez a tojást és adagold hozzá a vajas alapot. Dolgozd össze a masszát.
5. Gyúrd meg és nyújtsd ki a tésztát.
6. Vágd ki belőle a kedvedre való formákat. Személyes észrevételem, hogy a tészta ekkor könnyen kezelhető. Érdeemes most kivágni a figurákat és azokat pihenni hagyni minimum 30 percre. Általában úgy tartják, hogy a mézes tésztát érdemes fél órát vagy akár egy éjszakát pihenni hagyni. Azonban tapasztalataim szerint dermedten nehezebb kezelni a tésztát, mint a frissen gyúrtat.
7. 180 C -ra előmelegített sütőben kb 10-12 perc alatt aranszínűre sülnek a figurák.