



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Ръжено брашно
125 g	Кристална захар
125 g	Мед
3 бр.	Яйца
3 ч.л.	Сода бикарбонат
1 ч.л.	♦ Канела на прах
¼ ч.л.	♦ Джинджифил, млян
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
3 бр.	♦ Карамфил, цял
2 бр.	♦ Бахар на зърна
2 бр.	♦ Черен пипер на зърна
	Малко количество мляко за глазиране

Коледни меденки

⌚ 40–50 Минути

Подготовка

- 1 Смелете подправките ситно в хаванче или блендер.
- 2 Разбъркайте брашното, захарта, содата и микса от подправките.
- 3 След това добавете яйцата и меда.
- 4 Покрийте тестото със стреч-фолио и го оставете да почине за половин час.
- 5 Поръсете брашно върху работната повърхност и разточете тестото, докато стане тънко около 1 см.
- 6 Изрежете меденките с формички и ги поставете в тава за печене, покрита с хартия за печене, глазирайте ги с мляко и ги печете около 7 – 8 минути на 175 °C.

СЪВЕТ: Меденките ще омекнат, ако се оставят за няколко дни в херметически затворена метална кутия.

