



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Rozsliszt
125 g	Kristálycukor
125 g	Méz
3	Tojás
3 tk.	Sütőpor
2 ek.	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék
	Kis mennyiségű tej a mázhoz

Mézeskalács

⌚ 40—50 Perc 

Elkészítés

- 1 Keverjük össze a lisztet, a cukrot, a sütőport és a mézeskalács fűszerkeveréket.
- 2 Ezután adjuk hozzá a tojásokat és a mézet.
- 3 Fedjük le frissentartó fóliával, és pihentessük fél órán át.
- 4 Szórjuk meg liszttel a munkafelületet, és nyújtsuk ki a tésztát kb. 1 cm vastagságúra.
- 5 Vágjuk ki a mézeskalácsokat, és helyezzük sütőpapírral bélelt tepsibe, majd kenjük meg tejjel, és 175 °C-on süssük kb. 7-8 percig.

TIPP: A mézeskalácsok megpuhulnak, ha néhány napig légmentesen záródó dobozban hagyjuk őket.

