



Mikulás-csizmák

⌚ 45—60 Perc 

Elkészítés

- 1 Az édes Mikulás-csizmák elkészítéséhez keverjük össze a lisztet, a porcukrot, a sót és a sütőport a zsírszegény túróval, majd kézzel gyúrjuk össze a masszát, hogy sima tésztát kapjunk. A kész tésztát osszuk 6 egyenlő részre, és formázzunk belőle csizmácskákat.
- 2 Ezután helyezzük azokat sütőpapírral bélelt tepsire. Keverjük össze egy tojást, és ecsettel vékonyan kenjük meg vele a csizmácskákat. Kb. 200 °C-ra előmelegített sütőben 15 percig süssük őket.
- 3 Eközben készítsük el a fahéjas cukormázát. Finoman keverjük át a tejfölt. Apránként, folyamatos kevergetés mellett adagoljuk hozzá a porcukrot. Használjunk annyi porcukrot, amennyi a kívánt állag eléréséhez szükséges. A tökéletes máz titka a rendszeres keverés. Végül keverjük hozzá egy teáskanál fahéjat.
- 4 Hagyjuk kihűlni a csizmákat, majd a szélüket és a talpukat mártsuk a mázba. Ezzel elkészültek az aranyos Mikulás csizmácskák.

TIPP: Érdeemes őket azonnal elfogyasztani, ugyanis frissen a legkellemesebb az ízük.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A csizmákhoz

150 g	Zsírszegény túró
6 ek.	Tej
6 ek.	Napraforgóolaj
300 g	Finomliszt
100 g	Porcukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
16 g	Sütőpor

A fahéjas cukormázhoz

1 ek.	Tejföl
4 ek.	Porcukor
1 tk.	♦ Fahéj, őrölt

