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. Keveryjünk össze egy tojást, és ecsettel vékonyan kenjünk meg vele a csizmácskákat. Kb. 200 °C-ra előmelegített sütőben 15 percig süssük őket.

3 Eközben készítsük el a fahéjas cukormázat. 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: Érdemes 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