

MÉZBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK RECEPTJEI

Mézeskalács

Hozzávalók: 0.5 kg liszt, 25 dkg méz, 12,5 dkg margarin, 1 tojás, 1 kávéskanál szódobikarbóna, 2.5 dkg kakaó, fűszerek: szegfűszeg, fahéj. Díszítéshez: 1 tojásfehérje, 10 dkg cukor

A mézet cukorral felforraltjuk, beletesszük a margarint, s megvárjuk, amíg kihűl. Ezután beletesszük a tojást, majd hozzáadjuk a lisztet, fűszereket, szódobikarbonát. Jól összedolgozzuk. 2 órára a hűtőbe tesszük alufóliába, hogy meg ne száradjon. Kivéve a hűtőből kinyújtjuk, formákat vágunk belőle szaggatóval. Megsütjük közepesen meleg sütőben, amikor kivettük akkor díszítjük a cukormázzal. Száradni hagyjuk, egy nap múlva megpuhul.

Csokoládés mézes rúd

Hozzávalók: 15 dkg darált mandula vagy dió, 15 dkg étcsokoládé, 15 dkg méz, 8 dkg darált keksz vagy mézes pogácsa morzsa, 30 dkg porcukor, 2 tojás fehérje, 3 dkg mák.

A mézet lábasba tesszük, összekeverjük a darált mandulával, a feldarabolt csokoládéval és a keksszel. Felmelegítjük, Majd a tűzről levéve az átszitált porcukorhoz öntjük, és kemény masszává gyúrjuk. Kézzel kis rudakat formálunk belőle, egyik végét tojásfehérjébe mártjuk, betekerjük sztaniolpapírral, szabad végét pedig mákszembe hempergetjük. Szobahőmérsékleten megszáritjuk, majd levesszük róla a sztaniolpapírt.

Mézes aprósütemény

Hozzávalók: 1 dl méz, 15 dkg liszt, 12 dkg porcukor, 2 tojás sárgája, 1 dl tejföl, késhegynyi szalalkáli, 8 dkg vaj, 1 tojásfehérje, 8 dkg dió, reszelt citromhéj, vegyes gyümölcs dzsem.

A mézet keverőedénybe helyezük, hozzáadjuk a tojássárgákat, a porcukrot, a lágy vajat, a szalalkálit és a tejfölt. Megszórjuk a reszelt citromhéjjal, majd fakanállal habosra keverjük. hozzá tesszük a lisztet, majd gyúródeszkára borítjuk, és puha tésztát gyúrunk belőle. Fél centi vastagra nyújtjuk, és különböző formákat szaggatunk belőle. Kikent tepsibe helyezük és bekenjük tojásfehérjével, majd negyedre vágott dióval díszítjük. A tepsibe egy órát hagyjuk állni. A sütit 240 C-ra hevítjük és belerakjuk a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180 c-ra visszavesszük a hőt, és rózsaszínűre sütjük. Kihűlve kettésével megkenjük a gyümölcs dzsemmel és összeragasztjuk. Hosszú ideig tárolható.

Dióval töltött mézes sütemény

Hozzávalók: 30 dkg méz, 30 dkg liszt, 25 dkg vaj, 4 tojás, 20dkg barack dzsem, 0,5 dl rum, ánizs, 20 dkg dió, sütőpor.

A vajat és a mézet felolvasztjuk, beletesszük a darált dió felét, a tojásokat, az ánizst, majd habosra keverjük. A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd a mézes masszába dolgozzuk. A maradék diót megpirítjuk, hozzáadjuk a rumot és a dzsemet, majd jól kikeverjük. Egy fóliával kibélelt formába tesszük a massa felét, bekenjük a rumos dzsemmel, betakarjuk a massa

másik felével és középmeleg sütőben készre sütjük. Kiborítjuk a formából, megkenjük glazúrral, amibe 1 evőkanál rumot keverünk. Háromszög alakúra vágva kínáljuk.

Gyümölcsös mézeskalács

Hozzávalók: 25 dkg méz, 15 dkg porcukor, 10 dkg vaj, 40 dkg liszt, fél tasak sütőpor, 15 dkg darált dió, 10 dkg mazsola, 10 dkg cukrozott gyümölcs, őrölt fahéj, 5 tojás, ánizs, őrölt szegfűszeg. A glazúrhoz 15 dkg porcukor, 4 tojásfehérje, 1 evőkanál rum.

A vaját, a mézet és a cukrot keverőtálba tesszük, majd folyamatosan kavargatva gőz felett felolvasztjuk. Egyenként beleütjük a tojásokat, és habosra keverjük. A gyümölcsöket apróra daraboljuk, és a tésztához adjuk. Fokozatosan hozzáadjuk a lisztet és a sütőport, és simára keverjük. A tésztát kikent, kilisztezett kalácsformába öntjük. A sütőt 240°C-ra hevítjük, és a formát behelyezzük. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt, és a tésztát megsütjük. Közben a tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd lassan hozzákeverjük a porcukrot és a rumot. A megsült kalácsot kiborítjuk a formából és megkenjük a rumos glazúrral.

Narancsos sütemény

Hozzávalók: ½ csésze vaj, 2 tojás, 2 ek. friss narancslé, 2 csésze finom kiőrlésű liszt, ¼ tk. szódaikarbóna, 1 csésze méz, ¼ csésze tej, 1-1/2 tk. reszelt narancs héja, ½ tk. só

Helyezzük a vaját nagy tálba, keverőgéppel verjük krémesre, folyamatosan keverjük, miközben a mézet adjuk hozzá. Rakjuk bele a tojásokat egyesével, mindig jól keverjük fel! Külön a tejet, a narancslevet és a narancshéjat is keverjük össze. A száraz hozzávalókat szintén külön tálban elegyítsük. Majd váltakozva a krémes és a tejes hozzávalókat dolgozzuk össze, melynek végén adjuk hozzá a szódaikarbónás lisztet, és az egészet jól dolgozzuk össze. Vajazzuk ki a tepsit, rakjuk bele a tésztát és 350 fokos sütőben 25-30 percig süssük.

Csokoládés mézes rúd

Hozzávalók (20 szelet elkészítéséhez): 15 dkg darált mandula vagy dió, 15 dkg étcsokoládé, 15 dkg méz, 8 dkg darált keksz vagy mézes pogácsa morzsa, 30 dkg porcukor, 2 tojás fehérje, 3 dkg mák

A mézet lábasba tesszük, összekeverjük a darált mandulával, a feldarabolt csokoládéval és a keksszel. Felmelegítjük, majd a tűzről levéve az átszitált porcukorhoz öntjük, és kemény masszává gyúrjuk. Kézzel kis rudakat formálunk belőle, egyik végét tojásfehérjébe mártjuk, betekerjük sztaniolpapírral, szabad végét pedig mákszembe hempergetjük. Szobahőmérsékleten megszárítjuk, majd levesszük róla a sztaniolpapírt.

Mézes diókrém

Hozzávalók: 8 dkg méz, 12 dkg vaj, 12 dkg dió, 1 tojás sárgája, 8 dkg porcukor, fél tasak vaníliás cukor

Keverőedénybe tesszük a vaját, a cukrot és a tojás sárgáját, majd habverővel felverjük. Hozzáadjuk a darált diót, belecsorgatjuk a mézet, és világos, habos krémet keverünk belőle. Tortákba tölteléknek, lehűtve krémnek, illetve bevonó masszának is felhasználhatjuk.

Karamellás mézes

Hozzávalók (1 kg elkészítéséhez): 1 dl méz, 3 tojás, 20 dkg porcukor, 10 dkg kristálycukor, 6 dkg vaj, őrölt fahéj, ánizs, 1, 2 dkg szalalkáli, 90 dkg liszt, 1 tojás a kenéshez

A kristálycukrot egy serpenyőbe szórjuk, majd csendes tűzön karamelizáljuk. Felengedjük 2 dl vízzel, és addig főzzük, míg a cukor el nem olvad. A porcukrot, a mézet, a vajat, a tojásokat, a fűszereket és a szalalkálit keverőtálba tesszük, és habosra keverjük. Beleöntjük a karamell-mártást, hozzáadjuk a lisztet, majd addig dolgozzuk, míg puha tésztát kapunk. Konyharuhával letakarva 8 órát pihentetjük. Pihentetés után újra összegyúrjuk, három részre osztjuk, majd fél centi vastagra nyújtjuk és különböző alakú formákkal kiszúrjuk. Olajozott tepsibe helyezük egymástól 2 centire. A sütőt 240°C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt, és készre sütjük. Még forrón megkenjük a felvert tojással, és hűlni hagyjuk. A tojásfehérjéből és a porcukorból glazúrt készítünk, és ezzel díszítjük a már kihűlt süteményeket.

Kókuszkočka

Hozzávalók: 20 dkg cukor, 5 dkg margarin, 1 tojás, 2 evőkanál méz, 1 csomag sütőpor, 30 dkg liszt, 2 dl tej, kókuszreszelék. A mázhoz 20 dkg margarin, 6 evőkanál cukor, 3 evőkanál kakaópor, 6 evőkanál tej

A cukrot, a margarint, a tojást két evőkanál folyékony mézzel habosra keverjük. A sütőport a liszttel összekeverjük és a kikavart masszához adjuk. 2 dl tejet adunk hozzá és jól összekeverjük. Kizsírozott, lisztezett tepsibe öntjük, és lassú tűznél megsütjük. Sütés után kockákra vágjuk. Amikor kihűlt csoki-mázba forgatjuk, és kókuszreszelékbe mártjuk.

Tartós mézes

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 10 dkg cukor, 4 tojás, 5 dkg méz, őrölt fahéj, 1 kiskanál sütőpor, 10 dkg vagdalt dió

A tojásokat és a cukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a langyosított mézet, a lisztet, a sütőport és a fahéjat. Fél óra alatt habosra keverjük, majd kivajazott, kilisztezett tepsibe öntjük és tetejét megszórjuk dióval. A sütőt 240 C-ra hevítjük és beletesszük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180 C-ra visszavesszük a hőt, és készre sütjük. Kivesszük a sütőből és felszeleteljük. Hosszú ideig tárolható, bármikor elővehető sütemény.

Mézes pogácsa

Hozzávalók (1 kg elkészítéséhez): 25 dkg méz, 1 evőkanál rum, 3 tojás, 25 dkg porcukor, csipetnyi fahéjpor, 5 dkg szalalkáli, őrölt szegfűszeg, 70 dkg liszt, só, 1 tojás a kenéshez, reszelt szerecsendió, olaj, a tojásfehérjéhez 15 dkg porcukor, 4 tojásfehérje

A lisztet gyúródeszkára öntjük és közepén kis vályút készítünk. A szalalkálit feloldjuk a rumban, a mélyedésbe locsoljuk, megszórjuk a fűszerekkel, majd beleütjük a tojásokat. A vajat felolvasztjuk, a liszthez öntjük, majd hozzáadjuk a cukrot és a mézet. Lassan

összekeverjük a hozzávalókat és addig gyúrjuk, míg puha tésztát kapunk. Letakarjuk konyharuhával, majd 12 órát pihentetjük. Pihentetés után újra összegyúrjuk, három egyenlő részre osztjuk, majd fél centi vastagra nyújtjuk és szív alakú formával kiszúrjuk. Olajozott tepsibe helyezük egymástól 1-2 cm-re. A sütőt 240°C-ra hevítjük és behelyezzük a tepsit. Amikor a tészta felemelkedett, 180°C-ra visszavesszük a hőt, és zsemleszínűre sütjük. A sütőből kivéve, még forrón megkenjük a felvert tojással, és hűlni hagyjuk. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, beleszórjuk a porcukrot, és simára keverjük, majd a sütemények díszítésére használjuk.