

Karácsonyi csillagnak formájú mézeskalács

Tészta egy csillag elkészítéséhez: 1 kisebb tojás, 160 g sima liszt "00", 50 g porcukor, 40 g enyhén melegített méz, 1 mokkáskanál szóda bikarbóna, egy csipet őrölt fahéj és őrölt szegfűszeg.

Csillogó glazúr bevonat: 1 felvert tojás

A cukormáz elkészítése: 1 tojásfehérjét 100g porcukorral keverünk el addig, míg be nem sűrűsödik.

Elkészítés: Keverje össze az összes hozzávalót és formázza cipó alakúra, majd legkevesebb két órát hagyja hűtőszekrényben állni. A nagyjából 3mm-re kisodort tésztából vágjon ki 2 csillagot, mindkettőt kenje meg az egyik oldalon a felvert tojással, majd tegye 150 °C-ra előmelegített sütőbe és süsse megbarnulásig. A csillagok belső felét vastagabban kenje meg cukormázzal, az egyik csillagra nyomja rá a műanyag tartó egységet és kissé nyomja is bele a csillagba. A tartó elem belső felét szintén kenje meg cukormázzal, hogy jobban összeálljon. Majd ezután a tartó elemhez nyomja hozzá a második csillagot is úgy, hogy a cukormáz összeragadjon. Az összeállított karácsonyi csillagot hagyja megszáradni, majd ezután díszítse és helyezze fel a karácsonyfa csúcsát.

Elkészítés:

1. Mézeskalács, ami egy karácsonyi díszhez szükséges.
2. Kenje meg a cukormázzal és állítsa össze
3. Díszítse ki
4. Helyezze fel a karácsonyfa csúcsát