

Pásztor Zsuzsanna

Bögrés mézeskalács – rögtön puha, rögtön süthető



A mérce a szokásos 2,5 dl-es bögre

Hozzávalók:

- 8 bögre finomliszt (pont 1 kg)
- másfél bögre porcukor (30 dkg)
- 3 teáskanál szódabikarbóna
- 1 evőkanál mézeskalács fűszerkeverék (vagy fahéj és szegfűszeg keveréke fele-fele arányban)
- 30 dkg margarin vagy vaj (én margarint is használtam már hozzá, azzal is puha maradt)
- 1 bögre méz (2,5 dl)
- 3 tojás

1. A lisztet, a porcukrot, a fűszert és a szódabikarbónát egy nagy tálban összekeverjük.

2. Ezután hozzáadjuk az enyhén megolvasztott margarint. Nálam ez úgy nézett ki, hogy mikróban egy picit megpörgettem a felkockázott margarint, és kivettem, mikor éppen hogy elkezdett megolvadni. A méz és a tojások szintúgy mehetnek a tetejére.

3. Ekkor fogunk egy villát, és az egészet átkavarjuk. Én addig kevertem, míg úgy nagyjából összekeveredett a liszt a ragacsos anyagokkal. Ez egy percemet vette igénybe legfeljebb 😊

4. Ekkor kézzel egynemű tésztává gyúrtam, majd három egyenlő részre osztottam.

5. Ezután az első adag tésztát jól lisztezett deszkán kinyújtottam kb. egy centi vastagra (lehet kevesebb is, de így olyan pufik lesznek), majd tetszőleges formákat szaggatunk süteménykiszúróval a tésztából.

6. Sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk őket, és 180 fokra előmelegített sütőben (alul-felül sütés), pontosan hét percig sütjük őket. 7 legfeljebb tíz perc, ha nyers, de semmiképpen sem több! Ne kapjon színt az alja semmiképp, inkább többször vegyük ki próbára, még nyersnek tűnik, mikor kivesszük, de nem az, egy-két perc, és megszilárdul.