

Adventi mézes sütemények

Mézes csók

Hozzávalók:

28 dkg kenyérliszt, 10 dkg méz,
10 dkg cukor, 3 dkg zsír, 2 db tojás és
egy sárgája a kenéshez, szegfűszeg,
fahéj, késhegynyi szódabikarbóna,
a tetejére egy marék negyedelt dióbél

A mézet kicsit felmelegítjük, míg a zsír elolvad, és a többi anyag hozzáadásával közepesen kemény tésztát készítünk. Jól lisztezett deszkán 4-5 mm vastagra sodorjuk, kis kerek szaggatóval kiszaggatjuk, és kiszírozott, lisztezett (sütőpapírral kibéelt) sütőbadogra helyezük. A felvert tojássárgájával megkenjük, egy-egy negyed diót nyomunk a tetejére. 200 fokon 8-10 percig sütjük.

Mézes torta

Hozzávalók a tésztához:

50 dkg liszt, 25 dkg cukor,
25 dkg meleg méz, 3 db tojás,
1 evőkanál szódabikarbóna.

A krémhez:

6 dl tej, 30 dkg porcukor,
25 dkg margarin, 15 dkg darált dió, 6
evőkanál liszt, 10 dkg vaj,
3-4 evőkanál sütőrum,
2 csomag vaníliás cukor.

A tésztához valókat jól összedolgozzuk, és két napig szobahőmérsékleten pihentetjük. Ezután a tésztát újra átgyúrjuk, és öt részre osztjuk. Vékonyra nyújtjuk a lapokat (kb. 25x30 cm-esre), majd 180 fokon 6-8 perc alatt kisütjük. (Gyorsan sülni!)

A krémhez a tejet a liszttel csomómentesre keverjük, sűrűre felfőzzük, majd kihűtjük. A szobahőmérsékletű margarint, vaját, porcukrot habosra keverjük, és a kihűlt krémbe forgatjuk. Végül a diót, rumot és vaníliás cukrot is hozzáadjuk, jól kikeverjük, és egyenletesen elosztva a lapokra kenjük. A lapokat egymásra helyezük, s a tetejét porcukorral meghintjük.

Finom öntött mézes

Hozzávalók a tésztához:

28 dkg méz, 6 db tojás, 25 dkg liszt,
15 dkg cukor, 6 dkg darált dió,
5 dkg reszelt csokoládé, 3 cl sütőrum,
1 evőkanál zsír, késhegynyi fahéj,
1 dkg szódabikarbóna.

A krémhez:

20 dkg cukor, 20 dkg vaj, 3 db tojás,
3 dkg kakaópor. Szükséges még 2 db
nagy méretű ostyalap is.

A mézet a zsírral felforrósítjuk, forrón a liszthez adjuk, és fakanállal jól elkeverjük. Miután kihűlt, egyenként elkeverve hozzáadjuk a tojások sárgáját, majd a diót, szódabikarbónát, fahéjat, reszelt csokoládét és a rumot is. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük a cukorral, s ezt – már óvatosan – összeforgatjuk a többi anyaggal. Hagyományos 34x23 cm-es tepsiben (mint a nagy ostyalap) 180 fokon 25-30 percig sütjük.

A krémhez a tojásokat, a kakaót, cukrot gőz felett sima krémmé főzzük. Miután kihűlt, a lágy vajjal habosra keverjük. Az egyik ostyalapot megkenjük a krém felével, rátesszük a kisült, kihűlt mézes tésztát. Rákenjük a krém másik felét, és befedjük a másik ostyalappal. Kicsit lenyomtatjuk. Egy óra múlva szeletelhető.

Melomakarona (görög karácsonyi mézes sütemény)

Hozzávalók:

7 csésze liszt, 2 csésze olívaolaj,
¾ csésze cukor, ¾ csésze narancslé,
½ csésze búzadara, ¼ csésze konyak,
1 narancs reszelt héja,
2 teáskanálnyi sütőpor,
1-1 teáskanál szódabikarbóna és fahéj.

A sziruphoz:

1 csésze víz, ½ csésze méz,
1 narancs reszelt héja és leve, ½
citrom leve, 1 fahéjrúd,

4-6 szegfűszeg. **A szóróhoz:**
10 dkg cukrozott darált dió.

Az olajat, a narancslevet, a konyakot és a cukrot alaposan keverjük össze. Adjuk hozzá a narancshéjat is. A lisztben keverjük el a sütőport, a szódabikarbónát, a darát és a fahéjat, majd a nedves összetevőkkel gyúrjuk össze. A lisztből egy csészével kevesebbet adjunk hozzá, összedolgozás közben még adagoljuk, hogy könnyen formázható masszát kapjunk. 30-40 grammos golyókat készítsünk (az első pár darabnál mérjük ki, mekkorák lesznek, a többi ennek megfelelően szabad szemmel). Rakosgassuk a golyókat sütőpapírral béelt tepsire, villával kicsit lapítsuk le. Előmelegített sütőben 175 fokon légkeveréssel süssük aranybarnára (kb. fél óra). Közben a szirup hozzávalóit egy lábasban legalább 10 percig forraljuk össze. A még forró süteményre csurgassuk a szirupot, pár percig hagyjuk ázni, majd szedjük ki tálcára, és szórjuk meg a cukrozott darált dióval.

Adventi kalácskoszorú (sütőporos)

A túróat összemorzsoljuk, hozzáadjuk az olajat, a tojást, a cukrot, a fűszert, beleöntjük a sütőporral összekevert lisztet. Jól összegyúrjuk, majd a diót és az apróra vágott aszalt gyümölcsöt is belekeverjük. A tésztát kettévágjuk, és hosszú rúddá sodorjuk. Összetekerjük és koszorú alakúra formázva, sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük. Megkenjük tejjel, megszórjuk szezámmaggal, és előmelegített sütőben 30 perc alatt pirosra sütjük. Miután kihűlt, rumos lekvárral megkenjük, hogy fényes legyen. A fehér marcipánmasszát vékonyra nyújtjuk, négy egyforma téglalapra vágjuk, majd egyenként kis gyertyákká sodorjuk, a tetejükbe egy-egy mandulaszemet ültetünk, és a koszorúra helyezzük.

Adventi kalácskoszorú (élesztős)

Az aszalt szilvát apró darabokra vágjuk. Egy keverőtálban összekeverjük a vaníliás cukrot, sót, cukrot, tojást és tejet. Másik tálban elkeverjük az élesztőt és a lisztet, majd az egészet összegyúrjuk, és hengerré formázzuk. Gyúródeszkán négyszög alakúra nyújtjuk. Ezután összekeverjük a mogorót, cukrot, fahéjat, tojást, tojásfehérjét, rumot, és a tésztára kenjük, rászórjuk az összevagdalt szilvát is, majd feltekerjük. Sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük koszorú (kör) alakúra hajtva. Konyharuhával letakarva hagyjuk kelni kb. fél órát. Ekkor tejjel elkevert tojássárgával kenjük meg, és előmelegített sütőben közepes fokozaton kb. 30-40 percig sütjük.

Preckedli (sváb sütemény)

A hozzávalókból gyors mozdulatokkal összeállítjuk a tésztát, és kb. egy órát a hűtőben pihentetjük. Fél centiméter vastagságúra nyújtjuk, különböző formákkal kiszaggatjuk, tojásfehérjével megkenjük a tetejét és megszórjuk a cukros diókeverékkel, majd 180 fokon 15-18 percig sütjük. Miután kihűlt, porcukorral meghintjük. Jól eltartható adventi sütemény.

Rögtön puha mézes

A hozzávalókat közepesen kemény tésztává gyúrjuk, közepes vastagra nyújtjuk, és kerek szaggatóval kiszaggatjuk. 200 fokon, 10-12 percig sütjük. Közben elkészítjük a mázat: kemény habot verünk a tojásfehérjéből a cukorral. Még melegen beleforgatjuk a kisült mézest. A tésztába tehetünk ízlés szerint kandírozott, aszalt gyümölcsöt, csokit és fűszereket is.

Hozzávalók:

40 dkg liszt, 25 dkg túró, 1 db tojás, 20 dkg vágdalt aszalt gyümölcs, 1 dl olaj, 12 dkg cukor, 1 csomag sütőpor, 10 dkg durvára vágott dió, 1 teáskanál mézes fűszerkeverék.
A tetejére: 2 evőkanálnyi lekvár, fél dl tej, 1 evőkanál szezámmag, 4 szem mandula, kevés rum, fehér marcipánmassza.

Hozzávalók:

37,5 dkg liszt, 2 dl tej, 5 dkg cukor, 1 db tojás, 5 dkg vaj vagy margarin, 1-1 csomag szárított élesztő és vaníliás cukor, csipet só.
A töltelékhez: 25 dkg aszalt szilva, 15 dkg darált mogoró, 10 dkg cukor, 1 teáskanál őrölt fahéj, 1 db tojás, 1 tojásfehérje, 75 ml rum vagy tej.
A kenéshez: 1 tojássárgája, 1 evőkanál tej.

Hozzávalók:

50 dkg liszt, 30 dkg zsír, 20 dkg cukor, 2 db tojás és 1 sárgája, 1 citrom leve és reszelt héja, csipet só, 1-1 csomag sütőpor és vaníliás cukor, 1 narancs reszelt héja, 2 evőkanálnyi mézeskalács fűszerkeverék.
A tetejére: 1 tojásfehérje, durvára vágott dió, cukor.

Hozzávalók:

60 dkg liszt (ebből 10 dkg rozsliszt), 20 dkg porcukor, 2 tojás sárgája, 5 evőkanálnyi meleg méz, 1,5-2 dl tej, 1-1 csomag szalalkáli, és mézes fűszerkeverék.
A mázhoz: 6 evőkanál cukor, 2 tojásfehérje, pár csepp citromlé.



Források:
Réti Andrásné:
A kakasdi sváb
konyháról, 2021
és www.izletes.hu

