Az Ön legjobb

Mézeskalács

receptjei

Karácsony, mindenkinek másképp szép

TESCO

Mindannyian szeretjük a magunk módján megünnepelni a karácsonyt. Ahány ország, annyi hagyomány - ahány család, annyi szokás, sütemény és ünnepi dal. Mindez olyan mély hatással volt ránk, hogy úgy döntöttünk, összegyűjtjük ezeket a hagyományokat egy kérdőív segítségével. Ennek köszönhetően tudtuk meg például azt, hogy a fenyőfa alakú sütemény az abszolút kedvenc, hogy halászlé nélkül nincs karácsony, illetve hogy a majonéz és a burgonyasaláta elválaszthatatlan párost alkotnak a magyarok ünnepi asztalán.

Mi a helyzet a mézeskaláccsal? A karácsony legnépszerűbb süteményéről még többet tudhat meg e-könyvünkben, melyben megtalálja a 9 legfinomabb mézeskalács receptet is. Mindegyik egyedi és különleges, akárcsak Ön.

Az a legszebb a karácsonyban, hogy annyiféleképpen megünnepelhetjük. Mert minden ünnepi szokás tökéletes a maga nemében.

Köszönjük mindenkinek, aki részt vett nagy karácsonyi kérdőívünkben! Tekintse meg a több mint 40 000 válaszból összeállt eredményt ebben az e-könyvben vagy a tesco.hu oldalon! Jó szórakozást!

Kívánjuk, hogy olyan legyen a karácsonya, amilyet Ön szeretne!

TESCO

Fűszerkeverékes mézeskalács

Nóritól

Hozzávalók

3 darab tojás
1 kg liszt
25 dkg cukor
ecet
30 dkg porcukor
30 dkg margarin
3 kk szódabikarbóna
2,5 dl méz
1 kanál fűszerkeverék (mézes sütemény)
2 darab tojásfehérje

Elkészítés

- A lisztet morzsoljuk össze a szódabikarbónával, fűszerkeverékkel, porcukorral, margarinnal.
- Ezután dolgozzuk össze a mézzel és a tojásokkal (közepesen kemény legyen).
- Formáljunk belőle 2-3 cipót és nyújtsuk 3-4 mm vékonyra.
- Szaggassuk különböző kiszúrókkal. 180 fokon, 8-10 percig sütjük.

Tipp: Bögrével könnyedén kimérhetjük a hozzávalókat.

Mézeskalács tönkölybúzalisztből

Dóritól

Hozzávalók

400 g tönkölybúzaliszt
125 g vaj
2 tojás
1 kk sütőpor
1 kk fahéj
1 kk mézeskalács fűszerkeverék
150 g méz

Elkészítés

- Tegyük tálba a tönkölybúza lisztet, vajat, tojást, majd keverjük hozzá a sütőport, a fűszereket és a mézet.
- Az összegyúrt tésztát legalább egy napig pihentessük hideg helyen.
- Ezután nyújtsuk vékonyra, mert a tészta eléggé megdagad. Süssük 180 °C-on kb. 10 percig.

Puha mézeskalács

Timesitől

Hozzávalók

50 dkg finomliszt
15 dkg porcukor
15 dkg margarin
2 tk. mézeskalács fűszerkeverék
1 kk. szódabikarbóna
1 dl méz
2 db tojás

Elkészítés

- A lisztet egy tálba szitáljuk, majd két kezünkkel elmorzsoljuk benne a margarint.
- Ezután hozzámérjük a fűszerkeveréket, a szódabikarbónát és a porcukrot.
- Összedolgozzuk, majd beleütjük a tojásokat és hozzá kanalazzuk a mézet. Sima tésztává dolgozzuk, aminek nagy előnye, hogy nem kell pihentetni.
- Lisztezett gyúródeszkán azonnal kinyújthatjuk kb. 4-5 mm vastagra, és máris szaggatjuk.
- Előmelegített sütőben 8-9 perc alatt sülnek meg. Még puhák amikor kiszedjük őket, de ahogy hűlnek, felveszik a megfelelő állagot.

Szilvalekvárral töltött mézeskalács

Anditól

Hozzávalók

150 g finomliszt
40 g porcukor
30 g puha vaj
2 ek méz
1 tojás
1 kk mézeskalács fűszerkeverék
fél kk szódabikarbóna
szilvalekvár
pogácsakiszaggató, amelynek átmérője 5 cm

Elkészítés

- Először egy nagy tálban összekeverjük az átszitált lisztet, az átszitált porcukrot, a mézeskalácsfűszerkeveréket és a szódabikarbónát.
- Végül hozzáadjuk a puha vajat, a mézet és a tojást, és nem ragadós tésztává dolgozzuk. Szükség szerint adhatunk hozzá lisztet. Betesszük a hűtőbe 1-2 órára.
- A tésztát kinyújtjuk 0.5 - 1 cm-re és köröket szaggatunk ki belőle. Pogácsaszaggatót használjunk, amelynek átmérője 5 cm.
- Mindegyik körre rakunk 1 kevés szilvalekvárt, egy másik körrel befedjük, és az oldalát lenyomkodjuk. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk a formát és ezzel zárjuk le, hogy a lekvár ki ne folyjon.
- Sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk a mézeskalácsokat és alaposan felvert tojással megkenjük.
- Előmelegített sütőben 180 fokon 10 percig sütjük. Még melegen áthúzzuk a sütőpapírral együtt egy hideg tepsire.

Tipp:
Szilvalekvárral lesz igazán
ínycsiklandó

Zsanett

Glutén- és tejmentes mézeskalácsa

Hozzávalók

35 dkg gluténmentes lisztkeverék
10 dkg cukor
1 kk. szódabikarbóna
1 kk. Mèzeskalács fűszerkeverék
2 db tojás
2,5 evk. méz
1 reszelt citrom héja + leve
10 dkg margarin

Elkészítés

- Minden alapanyagot belerakunk egy tálba.
- A hozzávalókat összedolgozzuk, jól átgyúrjuk, kinyújtjuk, kiszaggatjuk.
- A tésztát egy sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk.
- Ezután180 fokon 10- 12 percig sütjük

Különleges hozzávaló:

Citrom héja és leve:
A savanykás ízvilág miatt jobban érezzük a fűszereket benne.

Ákos

különleges mézeskalácsa

Hozzávalók

450 g rozsliszt
150 g cukor
50 g vaj
2 darab tojás
3 kanál méz
1 kanál mézes fűszerkeverék
1 kanál fahéj
1 tk tartármártás
A dekorációhoz
1 zacskó mandula
1 zacskó dió

Elkészítés

- Melegítsük fel a tejet egy fazékban a mézzel és a vajjal együtt.
- Adjuk a langyos keverékhez a tojást, lisztet és a sütőport is.
- Készítsünk belőle sima tésztát, hagyjuk pihenni 15 percig, majd nyújtsuk ki kb. 0,5 cm vastagra.
- Vágjunk ki a tésztából tetszőleges formákat. Pihentessük kb. 5 percig, utána kenjük meg tojássárgájával. Díszítsük mandulával és dióval. Süssük 210 fokon 6-10 percig.

Kati

Vegán mézeskalácsa

Hozzávalók

400 g liszt
fél banán
150 g cukor
3 kanál növényi szörp
70 g kókuszolaj
1 tk mézeskalács fűszerkeverék
1 tk sütőpor

Elkészítés

- Keverje össze az összes hozzávalót, majd tegye pihenni a hűtőbe éjszakára.
- Pihentetés után nyújtsuk ki, szaggassuk kedvünk szerint.
- Süssük 200 fokon 8-10 percig.

Tipp a szebb színért:

Keverjünk össze tojássárgáját egy evőkanál tejjel, majd a keverékkel kenjük le a mézeskalácsokat, hogy még szebb színük legyen.

Béla

zabpehelylisztes mézese

Hozzávalók

25 dkg Teljes kiőrlésű zabpehelyliszt
25 dkg Teljes kiőrlésű búzaliszt
1,5 dl méz
1 db tojás
1 csipet só
5 dkg Rama
3 cs vaníliás cukor
1 csomag mézeskalács fűszerkeverék
1 tk őrölt fahéj
13 dkg porcukor vagy eritrit édesítőszer
szükség szerint annyi tej hogy gyúrható legyen
1,5 tk szódabikarbóna .

Elkészítés

- Fent leírt hozzávalókat összegyúrjuk, majd két cipóra osztjuk
- Kisodorjuk és nekünk tetsző formákat szaggatunk
- Sütőlemezre tesszük 170 °C fokon megsütjük.

Klára

mézeskalács figurái

Hozzávalók

25 dkg méz
10 dkg kristálycukor
10 dkg vaj
mézeskalács fűszerkeverék ízlés szerint
50 dkg liszt
2 csapott tk. szódabikarbóna
2 egész tojás
1 tojássárgája

Elkészítés

- A mézet, a cukrot, a vajat és a fűszert egy lábasban összeolvasztjuk.
- Ha összeolvadtak a hozzávalók, hagyjuk kicsit kihűlni, majd hozzáadjuk a tojásokat és a tojássárgáját is - azért kell plusz tojássárgája, hogy még omlósabb, puhább legyen a mézeskalács. 3. Belekeverjük a lisztet, a szódabikarbónát és összegyúrjuk. Fontos: azonnal használjuk fel, nem kell pihentetni!
- Lisztezett felületen kinyújtjuk, kiszaggatjuk és már süthetjük is 180 fokon 5-6 percig a mézeskalácsokat.

A legnépszerűbb mézeskalács formák Magyarországon

A kérdőív igazi szupersztárja a fenyőfa alakú mézeskalács

Pest megyében emberke alakú mézeskalácsot sütnek a legkevésbé

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a második nagy kedvenc az angyal alakú mézeskalács

Cukormáz tipp:

Tojásfehérje habhoz keverjen citromlevet és porcukrot.

Karácsonyi nassolnivaló vagy ünnepi dekoráció?

81% inkább az asztalon tálalja

A háztartások 19%-a dekorálja karácsonyfáját mézeskaláccsal

Természetesen, ha alábbi receptjeink alapján készítik el, biztosan nem maradnak sokáig a karácsonyfán. ;)

Tészta tipp:

Csomagolja a tésztát fóliába és tegye a hűtőbe éjszakára, hogy másnap könnyebben tudjon vele dolgozni!

Melyik hagyomány az, ami elválaszthatatlan a karácsonytól?

39%

számára elengedhetetlen az Adventi koszorú készítés

18 %

a karácsonyban a közös bejgli evést szereti

13%

egyáltalán nem tart semmilyen hagyományt

Magyarországon a következő desszertek nélkül nem tudjuk elképzelni a karácsonyt

Szaloncukor

15 464 szavazat

Bejgli

17 231 szavazat

Zserbó

3 839 szavazat

...és a győztes:

Bizony, a bejgli lett a legnépszerűbb több mint 40.000 résztvevő véleménye alapján.

Linzer

986 szavazat

Kókuszgolyó

944 szavazat

Gyümölcskenyér

724 szavazat

Bármi legyen a kedvenc karácsonyi menüje, biztos remek választás lesz.
Lelje kedvét a karácsony ízeiben!
Karácsony, mindenkinek másképp szép
TESCO