

Mézes Receptek

A túrkevei Kaszap Nagy István Református Általános Iskola és Óvoda

alsó tagozatos diákjainak receptgyűjteménye.

2019.

Bodzaszörp

* 6 db bodzavirág (tányér, szakszerűen bogernyő)
* 80 dkg méz
* 7 dl víz
* 1 db citrom
* 2 citromból nyert citromlé

Elkészítés:

A mézet a citromlével elkeverjük, míg teljesen homogénné válik (egy kancsóban, még jobb széles nyakú üvegben, aminek van saját teteje).  (A fehér műanyag kupakos, füles, négyszögletes Luminarc kancsóm, amely a hűtő ajtajában is kiválóan elfér - most éppen mással volt teli.)

Beletesszük a bodzavirágokat és a karikára vágott citromot.

Egy órán keresztül a konyhában pihentetjük, néha megkeverjük.

Hűtőbe tesszük.

Pohárba töltve 1:8-10 arányban, szódával vagy vízzel hígítva, esetleg további citromlé hozzáadásával, elegánsan friss citromkarikával fogyasztjuk.

Puha mézeskalács pihentetés nélkül

Hozzávalók:

* 36 dkg finomliszt
* 17 dkg porcukor
* 3 dkg vaj
* 2 teáskanál szódabikarbóna
* 1 késhegynyi fahéj
* 1 késhegynyi szegfűszeg
* 2 db tojás
* 6 teáskanál virágméz (2 evőkanálnyi)

Elkészítés:

Az összetevőket berakjuk egy tálba, összegyúrjuk, és pihentetés nélkül azonnal nyújtjuk, szaggatjuk, és 5-10 percig sütjük 175 fokon. Figyelgetni kell, nagyon hamar elkészül. Ha mogyoróbarna, akkor lesz jó!

Mesebeli mézeskalács

## Hozzávalók:

* 50 dkg [méz](https://www.nosalty.hu/alapanyag/mez)
* 25 dkg [vaj](https://www.nosalty.hu/alapanyag/vaj) (vagy margarin)
* 25 dkg [cukor](https://www.nosalty.hu/alapanyag/cukor)
* 100 dkg [finomliszt](https://www.nosalty.hu/alapanyag/finomliszt)
* 1 ek [fahéj](https://www.nosalty.hu/alapanyag/fahej) (őrölt)
* 1 ek [szegfűszeg](https://www.nosalty.hu/alapanyag/szegfuszeg) (őrölt)
* 1 kk [szódabikarbóna](https://www.nosalty.hu/alapanyag/szodabikarbona) (púpozott)
* 1 db [tojás](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tojas)
* 10 dkg [porcukor](https://www.nosalty.hu/alapanyag/porcukor)
* 1 db [tojásfehérje](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tojasfeherje)

## Elkészítés:

1. A mézet lassú tűzön összekeverjük a vajjal és a cukorral. Amíg kihűl, összekeverjük egy nagy tálban a száraz hozzávalókat: a lisztet és a fűszereket, valamint a szódabikarbónát. Amikor már csak langyos az összemelegített keverék, hozzáöntjük a fűszeres liszthez, és hozzáteszünk egy egész tojást. Az alaposan átgyúrt tésztát letakarva, legalább egy-két órán át hűvös helyen pihentetjük.
2. Pihentetés után kiszakítunk a masszából egy akkora darabot, amekkorát jónak látunk, gyúrjuk egyneműre a markunkban, majd nyújtsuk 4 mm-es vastagságúra. Kiszaggatjuk a tetszés szerinti formákat, majd a maradékot gyúrjuk össze a következő adaggal.
3. A zsírpapírral kitapétázott tepsibe egy széles pengéjű késsel emeljük be a kiszaggatott figurákat, hogy ne veszítsék el formájukat. A figurákat 1 cm távolságban helyezzük el egymástól, mert sütés közben kissé megnőnek. Előmelegített sütőben megsütjük a mézeskalácsokat. (Akkor sült készre, amikor a széle épp kezd halványan pirulni.) Kihűlésig ne nyúljunk hozzá, mert sérülékeny.
4. A fehér cukormázhoz a cukrot szitáljuk meg, hogy ne legyen szemcsés. Ezután verjük kemény habbá a tojásfehérjét a cukorral. Akkor jó a máz, ha a habverőt kivéve a habban képződő csúcsok nem simulnak el.

A mázat vastag nejlonzacskóba töltsük, így a sarkán ollóval picire vágott lyuk nem tágul ki díszítés közben. A zacskó csücskét a mézeskalácsra helyezve kezdjük el vezetni, majd emeljük el 2-3 mm-re a mézeskalácstól, így egyenes és lendületes lesz a vonal vezetése.

Mézes puszedli

Hozzávalók:

* 35 dkg liszt
* 10 dkg rétesliszt
* 10 dkg porcukor
* 1 tk szódabikarbóna (púpos)
* 1 ek kakaópor
* 1 tk őrölt fahéj
* 1 tk őrölt gyömbér
* 1 tk mézes sütemény fűszerkeverék
* 1 db tojás (közepes)
* 1 db tojás sárgája
* 1 ek tejföl (20%-os)
* 15 dkg méz
* 8 dkg vaj
* A mázhoz:
* 1 db tojás fehérje
* 13 dkg porcukor
* A szóráshoz:
* cukorgyöngy

Elkészítés:

* 1. Elkeverjük a liszteket, a cukrot, a szódabikarbónát, a kakóport, a fahéjat, a gyömbért, és a fűszerkeveréket, majd hozzáadjuk a tojást, a tojássárgáját, a tejfölt, a mézet és a puha vajat és alaposan összegyúrjuk. A tésztából diónyi golyókat formázunk, majd sütőpapírral béblet tepsibe sorakoztatjuk mindet, egy kicsit távolabb egymástól. 180 fokon kb. 10-15 percig sütjük.
  2. A tojásfehérjét egy villával felverjük, majd kis adagonként hozzákeverjük a porcukrot addig, amíg sűrű, tejföl állagú masszát nem kapunk.
  3. A kisült puszedliket még langyosan megmártjuk a masszában, megszórjuk cukorgyönggyel, majd hagyjuk, hogy a máz megszáradjon rajta.

Írókás mézes

Hozzávalók:

* 30 dkg liszt
* 10 dkg méz
* 10 dkg porcukor
* 15 dkg margarin
* 1 db tojás
* 1 kk szódabikarbóna
* Ízlés szerint: őrölt fahéj, szegfűszeg, szegfűbors
* Díszítéshez: egy tojás fehérje, 15 dkg porcukorral habbá verve

Elkészítés:

A hozzávalókat összegyúrjuk, 5 mm vastagra nyújtjuk, kiszaggatjuk, majd a tetejét a felvert tojás sárgájával megkenjük. Előmelegített sütőben 200 ⁰C -on 12 perc alatt megsütjük.

Mézes tekercs

Hozzávalók:

* Tészta:
* 5 db tojás
* 5 ek cukor
* 3 ek méz
* 1 ek olaj
* 6 ek liszt
* Fél csomag sütőpor
* Krém:
* fél liter tej
* 1 csomag vaníliás cukor
* 3 ek méz
* 3 ek cukor

Elkészítés:

A tésztát gyúrás és nyújtás után a felvert krémmel megkenjük, majd feltekerjük. 170 ⁰C-on előmelegített sütőben készre sütjük.

Mézes

Hozzávalók:

* 45 dkg sima liszt,
* 25 dkg szitált porcukor,
* 1-1 kávéskanál őrölt fahéj, szegfűszeg, gyömbér, reszelt citromhéj,
* szódabikarbóna,
* egész tojás,
* 15 dkg méz

Elkészítés:

A hozzávalókat egy nagy tálban összekeverjük, utoljára a tojást és a mézet. Kilisztezett edénybe tesszük, és legalább egy napig állni hagyjuk. 3 mm vastagságúra kinyújtjuk, kiszaggatjuk, tojássárgájával megkenjük, díszítjük.

Előmelegített sütőben 5-10 percig sütjük. Sütés után porcukros tojáshabbal mintákat készíthetünk rá, majd langyos sütőben szárítsunk rajta egy kicsit.

Néhány nap szükséges a süti puhulásához, idejében készítsük el karácsony előtt. Alkalmas karácsonyfadísznek is.

Sütés nélküli mézes

Hozzávalók:

* Darált dió vagy mogyoró,
* 1 evőkanál méz,
* 3 evőkanál porcukor,
* 1 citrom leve és héja reszelve,
* őrölt fahéj és szegfűszeg vagy mézeskalács-fűszerkeverék.

Elkészítés:

A mézet, a porcukrot a citrom levét és héját, valamint a fűszereket forralja fel. Ez után folyamatosa keverés mellett főzze össze annyi dióval vagy mogyoróval, hogy formázható állagú legyen. A langyos masszából gyúrjon kis golyókat, és forgassa meg őket reszelt csokoládéban. Tálalásig tartsa hűvös helyen.

Csokis mézes puszedli

Hozzávalók:

* 30 dkg liszt
* 1 csapott tk szódabikarbóna
* 12,5 dkg méz
* 1 púpos ek zsír (ez 2,5 dkg vagy 4 dkg vaj)
* 2 kisebb tojás sárgája
* 8 dkg porcukor
* 1,5 tk mézeskalács fűszerkeverék
* 2 púpos ek tejföl
* 20 dkg étcsokoládé
* 2 ek olaj

Elkészítése:

Először a mézet összeolvasztjuk a zsírral (vagy vajjal) és hagyjuk kicsit hűlni. Hozzáadjuk a porcukrot és a tojások sárgáját, majd kevergetve a fűszerkeveréket és a tejfölt. Ezután beleforgatjuk a szódabikarbónával elkevert lisztet. Kanállal jól elkeverjük. A tészta lágy, ettől nem kell megijedni.

Egy tálba rakjuk és lefedve a hűtőben pihentetjük egy éjszakát.

Enyhén vizes kézzel diónyi golyókat (16g) sodrunk, amit sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatunk egymás között helyet hagyva, mert megnőnek, és kicsit terülnek.

180 fokon hőlégkeveréssel kb. 8-10 perc alatt megsütjük.

Melegen még lágy, ezért a tepsiben hagyjuk teljesen kihűlni.

Vízgőz felett megolvasztjuk a csokoládét az olajjal és megforgatjuk benne a puszedlikat.

Megszórjuk egy kevés cukorkával és sütőpapíron hagyjuk, míg a csokoládé megszilárdul.

Pöttyös, mézes szelet

Hozzávalók:

* Tészta:
* 25 dkg porcukor
* 1 evőkanál zsír
* 3 evőkanál méz
* 4 evőkanál tej
* 2 tojás
* 1 kávéskanál szódabikarbóna
* 60 dkg liszt
* Krém:
* 7 dl tej
* 2 csomag vaníliás pudingpor
* 2 evőkanál liszt
* 2 cs vaníliás cukor
* 25 dkg margarin
* 20 dkg porcukor
* barack lekvár
* Tetejére:
* 15 dkg ét vagy tejcsoki 3-4 ek olaj

Elkészítése:

Tészta: A liszt kivételével egy fazékba tesszük a hozzávalókat és összemelegítjük. Végül belekeverjük a lisztet.

Kiborítjuk a tésztát és átgyúrjuk, majd három részre osztjuk. Egyikbe tetszés szerint kakaóport gyúrunk.  
A két fehér lapot egyforma méretűre nyújtjuk és 200 fokon megsütjük.A kakaós tésztából kilenc rudat sodrunk, akkorát mint a tepsi, amiben a lapokat sütöttük. Ezeket a rudakat is megsütjük.

Krém: A tejben simára keverjük a pudingot, lisztet és felfőzzük. Amíg hűl, habosra keverjük a margarint a porcukorral és a vaníliával.  
A két masszát összedolgozzuk és a lapokat a következőképpen megtöltjük.

Összeállítás: Egy lapot megkenünk sárgabarack lekvárral, rátesszük a krém felét. Ráhelyezzük a kakaós rudakat, finoman belenyomjuk a krémbe. Rásimítjuk a krém másik felét. A második lapot is megkenjük lekvárral és fordítva (lekváros felével lefele) rátesszük a krémre. Tetejét bevonjuk olvasztott, olajjal elkevert csokival. Másnap szeleteljük.

Mézes grízes krémes

Hozzávalók:

* A tésztához: 50 dkg finomliszt
* 15 dkg cukor
* 1 tojás
* 4-5 evőkanál méz
* 6 dkg sertés zsír
* 1 teáskanál szódabikarbóna
* 3-4 evőkanál tej
* A krémhez: 1 liter tej
* 6 evőkanál búzadara
* 25 dkg margarin
* 20 dkg porcukor
* 1 evőkanál vanília aroma
* 30 dkg sárgabarack lekvár
* A tetejére: 15 dkg étcsokoládé
* 3 evőkanál olaj

Elkészítése:

A lisztet elmorzsoljuk a zsiradékkal, hozzáadjuk a cukrot, mézet, tojást, és a tejjel összedolgozzuk a tésztát.

Lisztezett deszkára borítjuk, négy egyforma cipóra osztjuk, kinyújtjuk kb 25\*30 cm-es lapokra és a tepsink hátulján vagy sütőlemezen egyesével megsütjük, 180 fokon kb öt-hat perc alatt. Vigyázzunk, mer nagyon gyorsan sülnek és a méztől hamar barnulnak. A lapokat sütőpapírra csúsztatjuk és hagyjuk kihűlni.

A krémhez a tejet a búzadarával és a vanília aromával sűrűre főzzük és félre tesszük hűlni. A margarint habosra keverjük a porcukorral és a kihűlt grízes krémhez keverjük.

Egy lapot megkenünk a grízes krém felével, ráhelyezzük a második lapot, ezt megkenjük a baracklekvárral. Újabb lapot teszünk rá, erre kenjük a maradék grízes krémet, majd befedjük a negyedik lappal.

A csokit az olajjaj gőz felett felolvasztjuk majd a sütink tetejére kenjük.

A süteményünket csak másnap szeleteljük, addigra a tészta meglágyul és könnyebben vágható.

Mézes krémes

Hozzávalók egy 25\*35 cm-es tepsihez:

* Tészta: 25 dkg vaj vagy margarin
* 3 ek méz
* 30 dkg cukor
* 3 tojás
* 40 dkg liszt
* 1 tk szódabikarbóna
* kb 1,5-2 dl tej
* Krémhez: 1 l tej
* 12 púpos ek búzadara
* 8 ek cukor
* 2 dl habtejszín
* fél üveg házi baracklekvár
* Máz: 15 dkg étcsoki
* 1,5 dl habtejszín

Elkészítése:

A sütőt melegítsük elő 180 fokra alsó-felső sütéssel. Vízgőz felett felolvasztjuk a vajat, cukrot és a mézet. Ha minden felolvadt, akkor hozzáadjuk a tojásokat és jól eldolgozzuk benne. Hozzáadjuk a szódabikarbónával elkevert lisztet és jól összekeverjük, akár robotgép segítségével.

Ha a massza nagyon sűrű lenne és nehezen folyna, akkor adjunk hozzá tejet.

A tepsit kibéleljük sütőpapírral és belesimítjuk egyenletesen a tészta negyedét, majd kb 10 perc alatt megsütjük.  
Kivesszük a lapot, majd így sütjük meg a másik hármat is. Ne ijedjünk meg, jobban hajlik, mint a nyújtott változat!  
A krémhez a tejben felfőzzük a búzadarát a cukorral, majd folpackkal lefedjük és kihűtjük. A tejszínt keményre felverjük és a kihűlt grízbe keverjük.

### Összeállítás: Leteszünk egy lapot, rákenjük a grízes krém felét, lapot teszünk rá, alaposan megkenjük lekvárral és elsimítjuk, lapot teszünk rá, rékenjük egyenletesen a maradék grízes krémet, majd befedjük az utolsó lappal. A mázhoz összeolvasztjuk a tejszínt a csokival, majd langyosan elkenjük a süti tetején egyenletesen.

Egy éjszakára hűvös helyre tesszük, majd másnap szeletekre vágva tálaljuk.

Túrós mézes

Hozzávalók:  
  
Tésztához:

* 28 dkg liszt
* 3 dkg margarin vagy vaj
* 2-3 evőkanál méz
* 7,5 dkg cukor
* 1 egész tojás
* 1 tojás sárgája
* 1 kávéskanál szódabikarbóna

Krémhez:

* 3 dl tej
* 1 cs vaníliás puding
* 3-5 evőkanál cukor ízlés
* 3 dl habtejszín
* 1 evőkanál zselatin + fél dl víz
* lekvár (ízlés szerint ki milyet szeret)
* 1/2 kg túró

Elkészítése:

A vajat, cukrot és a mézet összeolvasztjuk egy edényben, majd levesszük a tűzhelyről. Felverjük a tojást és a sárgát, majd hozzáadjuk.

A liszthez hozzáadjuk a szódabikarbónát, majd a langyosra hűlt masszához hozzáadjuk és összegyúrjuk a tésztát. Ha szükséges kevés lisztet adjunk még hozzá, hogy ne legyen ragadós.

Két részre osztjuk és egy 30\*36 cm-es tepsiben vagy tepsi hátulján megsütjük, 180 fokon kb 10 perc alatt.

A tejben felfőzzük a pudingot a cukorral, majd kihűtjük. A zselatint hozzáadjuk a vízhez, felmelegítjük. A tejszínt felverjük kemény habbá, majd összekeverjük a pudinggal és a zselatinnal, végül a túrót is hozzáadjuk.

Az egyik lapot megkenjük lekvárral, rásimítjuk a krémet, majd a másik lapot is megkenjük lekvárral és a lekváros részével lefelé ráfordítjuk a krémre. A legjobb, ha egy éjszakára hűtőbe tesszük.

Bögrés mézes

Hozzávalók:

* 8 bögre liszt
* 1,5 bögre cukor
* 3 tk szódabikarbóna
* 1 ek mézeskalács fűszerkeverék
* 30 dkg margarin
* 1 bögre méz
* 3 db tojás

Elkészítés:

A hozzávalókat alaposan összegyúrjuk majd kinyújtjuk. A tésztát kiszaggatjuk a bögrével majd 180⁰C-os előmelegített sütőben 10-15 perc alatt készre sütjük.

Mézes Tiramisu

Hozzávalók:

* 1 csomag készen kapható mézes lap
* 25 dkg mascarpone
* 3 evőkanál méz
* 2 dl tejszín
* kevés porcukor
* kakaópor a szóráshoz

Elkészítés:

A mascarponét és a tejszínt külön-külön felhabosítjuk. A mascarponéhoz ezután hozzávegyítjük a mézet, a porcukrot és óvatosan a tejszínt, hogy ne essen nagyon össze.

Egy tálba rétegezzük a mézes lapot és a mascarponés krémet, hűtőbe tesszük néhány órára. Tálalás előtt megszórjuk kakaóporral.

Mézes kókuszkocka

Hozzávalók:

* 10 dkg margarin
* 20 dkg kristálycukor
* 2 csomag vaníliás cukor
* 2 db tojás
* 3 ek méz
* 2 dl tej
* 1 csomag sütőpor
* 40 dkg liszt

Mázhoz:

* 20 dkg margarin
* 20 dkg porcukor
* 3 ek kakaó
* 1 dl tej
* 1 dm ráma kocka
* 1 csomag kókuszreszelék
  1. A megolvasztott margarint a porcukorral felhabosítjuk, majd egyenként belekeverjük a tojásokat. Ezután hozzáadjuk a mézet és a tejet, végül a sütőporral elkevert lisztet.
  2. A masszát sütőpapírral bélelt, kb. 30×27 cm-es, magas falú tepsibe simítjuk, és 180 fokon kb. 25 perc alatt világosra sütjük.
  3. A máz hozzávalóit egy lábasba mérjük, és összefőzzük.
  4. Ha kihűlt a tészta, felkockázzuk. Ha langyosra hűlt az öntet, egy villa segítségével belemártjuk a tésztát, majd a kókuszreszelékbe forgatjuk.

Mézes zserbó

* A TÉSZTÁHOZ:
* 50 dkg liszt
* 1 mk szódabikarbóna
* 10 dkg vaj
* 4 ek méz
* 4 ek tej
* A TÖLTELÉKHEZ:
* 4 dl tej
* 1 csomag vaníliás cukor
* 2 db tojássárgája
* 2 ek kristálycukor
* 2 ek liszt
* 15 dkg kristálycukor
* 20 dkg vaj
* kevés rum
* A MÁZHOZ:
* 12 dkg cukor
* 2 ek kakaópor
* 3 ek meleg víz
* 10–15 dkg vaj

Elkészítés

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, 5 részre osztva laponként megsütjük.  
A töltelékhez a tejet a vaníliás cukorral felforraljuk. A tojássárgáját kikeverjük 2 evőkanál kristálycukorral és a liszttel, majd belefőzzük a vaníliás tejbe. Amikor kihűlt, 15 dkg kristálycukrot, 20 dkg vajat és egy kis rumot adunk hozzá.  
A mázhoz a cukrot a kakaóporral és a meleg vízzel sűrűre főzzük. Elválik az edény falától, ha kész. A tűzről levéve beleteszünk 10–15 dkg vajat, kevergetjük, amíg el nem olvad (ezt akkor kell megcsinálni, ha megkentük a lapokat a töltelékkel).

Összeállítás: a tölteléket négyfelé osztjuk, és a lapokat ezüst fóliával letakart tálcára tesszük, megkenjük a töltelékkel. Az utolsó lap tetejére kenjük a csokis mázat. Legalább 1 napot állni hagyjuk, utána lehet szeletelni kb. 2 ujjnyi széles, 7–8 cm hosszúra.

Karácsonyi mézes

Hozzávalók:

* 50 dkg liszt
* 25 dkg cukor
* 1 csomag vaníliás cukor
* 3 egész tojás
* 4 nagy evőkanál méz
* pici só
* 2 teáskanál szódabikarbóna
* 2 teáskanál mézeskalács fűszerkeverék
* A mázhoz:
* 1 tojásfehérje
* pici só
* 6-7 közepes evőkanál porcukor

Elkészítés: A lisztbe teszem a cukrot, a vaníliás cukrot, a pici sót, a szódabikarbónát és a mézes fűszerkeveréket, összekeverem. Beleütöm a tojásokat, hozzáadom a mézet, és az egészet kézzel összeállítom. Ha keménynek érezzük, ne tegyünk hozzá semmit, mert ahogy a méz felmelegszik benne, úgy fog lágyulni a tésztánk. Az összeállított tésztát berakom egy egész éjszakára a hűtőbe.

Másnap lisztezett deszkán csak az 1/3-át kinyújtom, jó vékonyra, a többit visszateszem a hűtőbe, hogy ne melegedjen. Ezután jön a babra munka, a kiszurkálás. Sütőpapírozott tepsibe rakom a kiszaggatott tésztákat, és csak ekkor gyújtom be a sütőmet 175 fokra.

A tészta másik felét is kettévágom, és csak ilyen adagokban nyújtom és szurkálom ki, mert ha a tészta felmelegszik, akkor nehéz vele dolgozni.  
Ha a sütőm felmelegedett, akkor kezdem el őket sütni, de vigyázva, mert ha már elkezdenek barnulni, már szinte jók is. Az első tepsinek 8-9 perc, a többinek még annyi sem kell, mert már forró a sütő.  
A tepsiben hagyom kihűlni (3 tepsi lesz), és csak másnap díszítem ki. A tojásfehérjét csipet sóval elkezdem felverni, és apránként hozzáadom a porcukrot. Éppen folyós, fehér, fénylő krémet kell kapni, és ezzel tetszés szerint lehet díszíteni.

Mézes lap

Hozzávalók:

* 3 ek méz
* 25 dkg cukor
* 3 dkg zsír
* 1 kanál szódabikarbóna
* 1 db tojás
* 6 ek tej
* 45 dkg liszt

Töltelék:

* 3 dl tej
* kemény gríz
* 15 dkg vaj
* 25 dkg cukor
* 1 csomag vaníliás cukor

Teteje:

* 2 ek víz
* 5 ek porcukor
* 1 ek kakaó
* 10 dkg vaj

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, 3 felé osztjuk majd kisütjük.

A tölteléket megfőzzük, majd kihűlés után a lapokat megtöltjük vele. A tetejére készült mázat kikavarjuk, főzzük majd leöntjük vele.

Mézes - diós kocka

Hozzávalók:

* 150g kristálycukor
* 2 ek méz
* 150g vaj
* 2 db tojás
* 450g liszt
* 1 tk szódabikarbóna

Krém:

* 2 ek liszt
* 3 ek burgonyakeményítő
* 500 ml tej
* 200 g vaj
* 100 g porcukor
* 1 cs vaníliás cukor
* Teteje:
* 300 g dió
* 80 g porcukor
* 120 g vaj
* 3 ek méz

Elkészítés:

A cukrot a mézet és a vajat olvasszuk össze. Hagyjuk hűlni majd adjuk hozzá a tojásokat, az átszitált lisztet és a szódabikarbónát. Dolgozzuk össze majd osszuk kétfelé. A 20 x 30 cm-es téglalapra nyújtott tésztát tegyük sütőpapírral kibélelt tepsibe.

A diót aprítsuk fel, a cukrot karamellizáljuk a dióval, vajjal és mézzel, majd kenjük fel az egyik tésztalapra.

A tepsiket 180 C-on 30 percig süssük.

A krémhez a lisztet, keményítőt és a tejet főzés közben sűrítsük be, majd adjuk hozzá apránként a a lisztet és keverjük krémesre.

Az üres tésztalapot kenjük meg, majd helyezzük rá a diós lapot. Alufóliába tekerve hűtsük 2 órán át.

Mézeskalács ház

Hozzávalók:

* 25 dkg méz
* 10 dkg vaj
* 125 g porcukor
* mézeskalács fűszerkeverék
* 8 g kakaópor
* 50 dkg liszt
* 3 g sütőpor
* 1 db tojás
* 1 csipet só

Máz:

* 2 db tojás fehérje
* 40-50 dkg porcukor

Elkészítés:

A tésztát összegyúrjuk majd fóliába csomagolva 2 órára hűtőbe tesszük.

Kinyújtjuk a tésztát és kiszaggatjuk a házikó oldalait, majd sütőpapírral bélelt tepsiben kisütjük őket.

A tészta kihűlése alatt összekeverjük a ragasztáshoz és díszítéshez szükséges porcukrot és tojásfehérjét.

Az oldalak összeragasztása után pihenni hagyjuk, majd kidíszítjük, végül a tetőt helyezzük rá.

Ropogós mézes csirkeszárnyak

Hozzávalók:

* 12 db csirkeszárny
* olaj
* só, bors
* 2 ek méz
* 1 dl sör
* 1 ek szójaszósz

Elkészítés:

A sózott, borsozott szárnyakat ropogós pirosra sütjük az olajban. Amikor kész leöntjük a szójaszóz, méz és sör keverékkel, majd pár percig pirítjuk, amíg a méz megkaramellizálódik.

Mézes - mustáros csirke

Hozzávalók:

* 1 kg csirkemellfilé
* só, bors
* olaj
* 2 ek liszt
* 1 nagy pohár tejföl
* 2 ek méz
* 1 ek mustár

Elkészítés:

A csirkemellet apróra vágjuk majd sóval, borssal ízesítjük, az olajon fehéredésig pirítjuk.

Megszórjuk a liszttel és hozzáadjuk a tejfölt, mézet és a mustárt.

Mézes - mustáros sült oldalas

* 1 kg [sertésoldalas](https://www.nosalty.hu/alapanyag/sertesoldalas)
* 2 ek [méz](https://www.nosalty.hu/alapanyag/mez)
* 1.5 ek [dijoni mustár](https://www.nosalty.hu/alapanyag/dijoni-mustar)
* 4 gerezd [fokhagyma](https://www.nosalty.hu/alapanyag/fokhagyma)
* 3 ek [napraforgó olaj](https://www.nosalty.hu/alapanyag/napraforgo-olaj)
* [fekete bors](https://www.nosalty.hu/alapanyag/fekete-bors) ízlés szerint (frissen őrölt)
* [só](https://www.nosalty.hu/alapanyag/so) ízlés szerint
* 1 ek [sertészsír](https://www.nosalty.hu/alapanyag/serteszsir)

Elkészítés:

A húst megtisztítjuk, és a csontok mellett darabokra vágjuk.

A pác hozzávalóit alaposan eldolgozzuk, és megforgatjuk benne a szárazra törölt husikat, majd 5-6 órára (vagy egy éjszakára) hűtőbe tesszük. Sót csak a sütés előtt adunk hozzá.

Kizsírozott tepsibe helyezzük a oldalas darabokat, és alaposan megsózzuk, borsozzuk, majd előmelegített sütőbe helyezzük.

Kb. 1 órán át alufóliával lefedve sütjük, majd levéve róla további 30 percig. Közben fordítgassuk, illetve locsolgassuk az alatta összegyűlt zsiradékkal.

Mézes-citromos burgonyaköret

Hozzávalók:

* 1 kg burgonya (kisebbek)
* 2 dkg vaj
* 5 ek olívaolaj
* 1 ek citromlé (fél citromból nyert)
* 1 ek méz
* 3 gerezd fokhagyma
* 1 kk fekete bors (vagy ízlés szerint)
* só ízlés szerint
* 2 ek petrezselyem (finomra aprított, a tetejére)

Elkészítés:

Egy kisebb üstben vagy tálban forró víz felett megolvasztjuk a vajat. Hozzáöntjük az olívaolajat és a mézet. Ezután hozzáadjuk a citromlevet, a zúzott fokhagymát, a sót és az őrölt borsot. Épphogy csak összemelegítjük, és félretesszük.

A burgonyát megtisztítjuk, és éles késsel 4-5 mm-enként bevagdossuk úgy, hogy nem vágjuk el teljesen. Ezután az ízesített zsiradékkal kicsit meglocsoljuk a tepsit.

A bevagdosott burgonyát egyenként megfogjuk, és a vágással kialakított résekbe kanál segítségével öntünk az olajból, ügyelve arra, hogy fokhagymadarabkák is jussanak közé. Ezután tepsibe tesszük. A maradék olajat és fokhagymazúzalékot egyenletesen elosztjuk a burgonyákon.

Előmelegített sütőben pirulásig sütjük. Ez kb. 40-50 perc. Amikor szép aranybarnára sült, kivesszük a tepsit, és a burgonyákat megszórjuk egy-egy csipet vágott petrezselyemzölddel. Melegen kínáljuk.

Tartalomjegyzék

Bodzaszörp 2

Puha mézeskalács pihentetés nélkül 2

Mesebeli mézeskalács 3

Mézes puszedli 4

Írókás mézes 5

Mézes tekercs 5

Mézes 6

Sütés nélküli mézes 6

Csokis mézes puszedli 7

Pöttyös, mézes szelet 8

Mézes grízes krémes 9

Mézes krémes 10

Túrós mézes 11

Bögrés mézes 12

Mézes Tiramisu 12

Mézes kókuszkocka 13

Mézes zserbó 14

Karácsonyi mézes 15

Mézes lap 16

Mézes - diós kocka 17

Mézeskalács ház 18

Ropogós mézes csirkeszárnyak 19

Mézes - mustáros csirke 19

Mézes - mustáros sült oldalas 20

Mézes-citromos burgonyaköret 21

Tartalomjegyzék 22