**Mézeskalács**

**Hozzávalók:**

1 kg liszt, 30 dkg margarin, 30 dkg cukor, 25 dkg méz, 3 db tojás, 1 narancs reszelt héja, 2 kiskanál gyömbér, szegfűszeg, 1 evőkanál szódabikarbóna.

**Elkészítés:**

A mézet, a cukrot, a margarint összemelegítem, kicsit hűlni hagyom, majd hozzákeverem a tojásokat, a szódabikarbónát. A lisztbe belekeverem a gyömbért, az őrölt szegfűszeget, belereszelem a narancs héját. A fűszerezett lisztet belekavarom a mézes keverékbe. Alaposan összegyúrom. 1 órán át hagyom pihenni. Ujjnyi vastagságúra nyújtom, formákat szaggatok. 180 fokos sütőben néhány perc alatt megsütöm.