



## Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig I. Ólomüveg süti

2009 november 22. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez? sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Egy kipróbált süti recept, amit el?bb is el tudunk készíteni.

Ennek a mézesnek kb. 4 perc a sütési ideje, ekkorra a cukor is pont megolvad. És még egy dolog, ha karácsonyfára szánjuk

Dísznek (mert fel is f?zhetjük), akkor véleményem szerint ez sokkal masszívabb Tészta, mint a linzer, nem fog lepotyogni a fáról.



*Szóval a recept hozzávalói:*

200 gr méz  
150 gr margarin (most vajat tettem)  
250 gr porcukor  
3 tojás  
1 tk szódaikarbóna  
1 kk. ?rölt gyömbér  
1 kk. ?rölt szegf?szeg  
1 kk. fahéj  
750 gr liszt

És még töltetlen kemény cukorka, ha lehet több színben. Ezt valamilyen formában törjük meg minél finomabbra, én mozsárba csináltam.

A vajat a mézzel együtt felolvasztjuk.

A porcukrot, f?szereket, szódaikarbónát és a tojásokat egy mixerrel jól

Elkeverjük, majd hozzá adjuk a mézes vajas masszát is, majd egy fakanál segítségével hozzáadagoljuk a lisztet és eldolgozzuk vele.

Nem lesz kemény a massa. Hagyjuk állni szobah?mérsékleten legalább 1 órán át, de lehet 1 napot is.

Majd 2-3 mm vastagságúra nyújtjuk lisztezett felületen (én egyszerre a felét szoktam kinyújtani, egyszer?bb így), majd tetszés szerinti formákra szaggatjuk.

Ha üveg sütit szeretnénk készíteni akkor már a tepsin (amire mindenképp tegyünk süt?papírt, mert arra nem ragad a cukor) vágunk bele még kisebb formát, majd ha másként nem megy, akkor egy fogpiszkáló segítségével vesszük ki a felesleges tésztadarabot. Az így keletkezett kis formába tesszük a megtört kemény cukrot, együtt sütjük készre. Ne sajnáljuk bel?le cukrot, mert sütés közben nagyon összeolvad, ha nem rakjuk púposan a kis formákba,

akkor fennáll a veszélye, hogy itt-ott lyukas marad az "üveg" rész.

Kb. 4-5 perc 180 fokon. Ha ettől többet sütjük, akkor a mézes túlsül, a cukor pedig egyen színűvé válik mivel karamellizálódik.



Miután kivettük hagyjuk egy kicsit, hogy kössön, hűljön a cukor utána gond nélkül levehető a sütőpapírról.

Előnyös több tepsit is elővenni, és minél többet előkészíteni, mert hamar sül hamarabb, mint ahogy a szaggatással, másodszagatással, majd a cukor betöltésével végeznénk.

Jó étvágyat hozzá!

<http://kiskukta.blogspot.com>

Kiskukta

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---