



## JUHARSZIRUPOS KARÁCSONYI KEKSZ

### HOZZÁVALÓK

#### Keksz

- 200 g liszt
- 100 g dió
- 150 g barnacukor
- 120 g vaj
- 1 db tojás (L-es méretű)
- ½ ek szódbikarbóna
- 1 csipet só
- 1 tk mézeskalács fűszerkeverék
- 3 ek juharszirup

#### Máz

- 30 g vaj
- 50 g juharszirup
- 120 g porcukor

### HASZNOS ESZKÖZÖK

- 2 Tepsi
- Sütőpapír

### ELKÉSZÍTÉS

#### Keksz

1. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Két tepsit béleljen ki sütőpapírral.
2. Tegye a diót a keverőedénybe, és aprítsa **7mp/4,5-es fokozaton**, majd tegye félre.
3. Tegye a barnacukrot, a vaját, a juharszirupot a keverőedénybe, és keverje **2p/4-es fokozaton**.
4. Adja hozzá a tojást, a lisztet, a só, a mézeskalács fűszerkeveréket, a szódbikarbónát, a diót, és keverje **30mp/4-es fokozaton**.

5. A kész masszából evőkanállal szaggasson galuskákat, és egymástól kb. 5 cm távolságban tegye sütőpapírral bélelt tepsire. A halmokból ujjbeggyel formázzon kb. 4 cm átmérőjű korongokat, majd süsse az előmelegített sütőben (180°C) 13-15 percig, vagy amíg arany-barnára nem pirul.

#### Máz

6. Közben tegye a máz hozzávalóit a keverőedénybe, és melegítse **5p/90°C/2-es fokozaton**.
7. Csorgassa a mázat a megsült kekszek tetejére.



Előkészítés

5 perc



Teljes idő

30 perc



Nehézségi fok

könnyű



Adag

32 darab