

MEDENJAKI

TESTO

500g ostre moke

200g masla

200g sladkorja v prahu

2 jajci

3 žlice medu

2 žlici kisle smetane

1 žlička sode bikarbone

cimet, mleti klinčki in vaniljev sladkor

Testo počiva vsaj 1 uro na hladnem.

Razvaljamo ga na približno debelino 4 mm in se igramo z izrezovanjem.

Pečemo na 180°C, da postanejo zlato rjavi.

S čopičem premažemo hladne medenjake s sladkorno glazuro.

SLADKORNA GLAZURA

2 do 3 pesti sladkorja prelijemo z žlico vode in kuhamo na zmernem ognju, dokler se sladkor ne raztopi in postane steklen.