

MEDENJAKI BABI ROZI



Sestavine

- ◆ 50 dag moke
- ◆ 1 žlica mletih mandljev
- ◆ 15 dag sladkorja
- ◆ 5 žlic medu
- ◆ 20 dag masla
- ◆ 1,5 žličke sode bikarbone
- ◆ 1 žlica začimb za medenjake
- ◆ 2 jajci
- ◆ rozine po želji
- ◆ seseklani mandlji za dekoracijo

Priprava

Suhe sestavine zmešajte in jih vgnete z medom, maslom ter jajci v gladko testo. Testo zavijte v folijo in ga pustite počivati vsaj en dan. Nato oblikujte kroglice in jih položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Po želji lahko v sredino dodate košček marcipana. Pecite približno 10–12 minut pri 180 °C. Pečene medenjake ohladite na rešetki.



PREMAZ Z BELJAKOVIM LEDOM:



- ◆ beljak enega jajca
- ◆ 20 g sladkorja v prahu
- ◆ cimet po okusu

Beljak stepite in postopoma dodajajte sladkor v prahu, da dobite gladek ledeni premaz. Z njim premažite ohlajene medenjake ali jih po vrhu okrasite. Po želji jih posujte s cimetom in pustite, da se premaz popolnoma posuši.