

Martinovi medenjaki

Sestavine

Osnovni recept 500 g polnozrnatih pšeničnih moko 150 g medu 2, 5 dcl sladke smetane 250 g sladkorja žlička sode bikarbone žlička mešanice začimb za medenjake ščepec soli malo limonine lupinice	Recept za približno 350 piškotov 3 kg polnozrnatih moko 2 kg bele moko 1, 5 kg medu 2 l sladke smetane 1 kg sladkorja (lahko v prahu) 10 žličk sode bikarbone 5 zavojčkov začimb za medenjake (Sonnentor) žlička soli malo limonine ali pomarančne lupinice 1 kg čokolade v prahu voda, limona in sladkor v prahu za premaz
---	---

Postopek

Na šibkem ognju segrevamo med približno 15–20 minut.

Moko presejemo v skledo. Dodamo začimbno mešanico, čokolado v prahu in sol ter dobro premešamo. Med odstavimo in dodamo sladkor v prahu in sodo bikarbone. Pazljivo premešamo, pri čemer se naredi pena, zato pazimo, da nam ne skipi.

Primešamo še sladko smetano in tekočo maso počasi vlivamo v moko z začimbami ter mešamo. Če je mešanica presuha, dodamo malo mleka ali vode.

Testo pustimo nekaj časa počivati, idealno je, če ga pustimo čez noč.

Iz testa oblikujemo kroglice v velikosti oreha, jih malo sploščimo in zložimo na pekač, obložen s peki papirjem. Lahko jih premažemo z mešanico vode, sladkorja in limone ter damo v pečico, ki smo jo prej segreli na 170 °C. Pečemo jih od 10–15 minut.

Počakamo, da se povsem ohladijo, nato jih zložimo v škatlo.

Pripravila Marinka Trontel

