

## Mézes puszedli

### Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt  
15 dkg sütőcukor  
3 db egész tojás  
12 dkg méz  
1 csomag szalakáli  
1 késhegynyi szódbikarbóna  
3 evőkanál víz  
Mézeskalács fűszerkeverék



### Máz a tetejére:

2 db tojásfehérje  
25 dkg porcukor

### Elkészítés:

A lisztet tálba szitáljuk és elkeverjük benne a szódbikarbónát és a mézeskalács fűszerkeveréket, amit ízlés szerint teszünk bele. ( Én egy teás kanálnyi Kotányi keveréket szoktam, de ízesíthető egy kevés fahéjjal, őrölt szegfűszeggel, ánizzsal...stb.)  
A szalakálit a vízben feloldjuk, a cukrot a tojásokkal kikeverjük, a mézet megmelegítjük, majd ezeket mind a liszthez adjuk és összegyúrjuk. Kevés ideig pihentetjük. A tepsit kibéleljük sütőpapírral, a tésztából kis gombócokat formázunk, és egymástól kicsit távolabb helyezve rakjuk a tepsibe, mert sütés közben növekedni fognak. Előmelegített sütőben 180 C°on sütjük, de legalább 10 percig a sütőajtót nem nyitjuk ki, mert akkor összeesik a tésztánk. Mikor megsültek a puszedlik teljesen kihűtjük.  
Egy nagy tálban a tojásfehérjéket a porcukorral jól kikeverjük, a kihűlt sütit belerakjuk, és óvatosan összerázzuk, összekeverjük, úgy hogy a máz egyenletesen befedje mindegyiket. Ezután rácsra szedjük és hagyjuk megszikkadni a mázt.

Nagyon finom, puha és dobozban sokáig eláll. ( Ha meg nem esszük gyorsan.)

**Megjegyzés:** Margarin nem kell bele, ez a sütemény zsiradék nélkül készül.