

Starinski praznicni medenjaci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 4 žumanceta
- 450 g šećera
- 7 kašika meda
- 1 kašičica sode bikarbone
- 2 kašičice zacina za medenjake
- oko 800 g brašna

Glazura:

- 4 belanca
- 12 kašika šećera

Zacin za medenjake:

- 20 g cimeta
- 20 g muskantnog oraščica
- 20 g gumbira u prahu
- 20 g mlevenog karanfilica

Priprema

U posudu stavimo 3 cela jaja i 4 žumanca. (4 belanca ostavimo za glazuru.) Dodamo šećer i umutimo penasto.

Med ugrijati do ključanja i dodati u jaja. Dodati i sodu bikarbonu, zacin za medenjake i postepeno dodavati brašno. Masa treba malo da se lepi za prste. Od testa praviti kuglice i reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni od 20 do 25 minuta. Dok ne dobiju zlatnu boju. Da im dno bude lepo peceno ali ne smeju se prepeci.

Dok se medenjaci peku umutiti sneg od belanaca i postepeno dodavati šecer da se dobije cvrsta smesa. U ciniju odvojiti 2-3 kašike pene i uvaljati vrele pecene medenjake. Reati na tacnu, na papir za pecenje. Ostaviti ih najmanje 24 h da se osuše pa servirati.

Zacin za medenjake: Dobro pomešajte cimet, muskantni orašcic, umbir u prahu i mleveni karanfilic. Od ove kolicine sastojaka imate i više nego što je potrebno za ovu kolicinu medenjaka. uvati u staklenoj tegli za neku drugu priliku. Ja ovaj zacin koristim i za bundevaru.

Savet