

Puha vegán „mézeskalács” (két tepsi mézeskalácshoz):

250 g teljes kiőrlésű liszt

250 g tönköly fehérliszt

60 g olaj

260 g rizs szirup

2 kiskanál szóda-bikarbóna

1-1 kiskanál őrölt fahéj, gyömbér, szegfűszeg, őrölt szerecsendió, ánizs, kardamom, kakaó, mézes fűszerkeverék

1 bio narancs lereszelt héja

1 bio citrom lereszelt héja

½ bio citrom leve

kb. 1 dl langyos víz

Kenéshez: kevés rizstej

A száraz hozzávalókat egy tálba tesszük, hozzáöntjük az olajat, majd a langyos vizet, és jól gyúrható cipót formálunk. Pár percet pihentetjük, fél cm vastagra nyújtjuk és mézeskalács formákkal kiszaggatjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk a kiszaggatott formákat, megkenjük rizstejjel.

Hőlégkeveréssel 160 fokon 10 perc alatt készre sütjük.

Írókához:

20 g porcukor

20 g étkezési keményítő

1 kávéskanál citromlé

1-2 kávéskanál víz

Az íróka krémje inkább kemény legyen, mint folyós. A teljesen lehűlt süteményeket ezzel díszíthetjük. Egy nejlon zacskóba tesszük a krémet, az egyik csücskét nagyon keskenyen levágjuk, megrajzoljuk a formákat, és hagyjuk készre száradni.