



JERNEJ KITCHEN

MEDENJAKI

Sočni, polni decemberskih začimb, tudi, ko se že stopijo v ustih.

ZA	40	MEDENJAKOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK TESTA:	60	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT

ZMES ZA MEDENJAKE

100 g kandirane pomaranče
50 g marcipana
150 g bele gladke moke, tip 500
150 g ržene moke
1 jajce
80 g rjavega sladkorja
20 g sladkorja
150 g medu
2 beljaka
100 g mandljev
7 g sode bikarbone
muškatni orešček, piment, ingver,
cimet, kardamom, solni cvet

GLAZURA

1 beljak
100 g sladkorja v prahu

PASTA

Pripravimo pasto. S pomočjo sesekljalnika ali blenderja zmeljemo kandirano pomarančo in marcipan v gladko zmes.

ZMES

V večjo posodo presejemo moko.

V manjši posodi stepemo jajce, rjavi sladkor, beli sladkor ter med. Jajčno zmes dodamo k moki, vse skupaj premešamo in dodamo grobo sesekljane mandelje, marcipanovo pasto, stepen jajčni beljak, pol žličke muškatnega oreščka v prahu, pol žličke ingverja v prahu, pol žličke pimenta, pol žličke kardamoma v prahu, 2 žlički cimeta v prahu in žličko solnega cveta.

ZMES

Vse skupaj dobro premešamo z leseno kuhalnico, tako, da dobimo gladko testo. Oblikujemo v valj, premera 3 cm, prestavimo na pladenj in pustimo počivati v hladilniku 1 uro.

PEKA

Pečico segrejemo na 180°C. Narežemo na 1,5 cm debeline, položimo na pladenj obložen s papirjem za peko ter pečemo 15 minut. Ko so medenjaki še vroči, jih premažemo z mešanico jajčnega beljaka ter sladkorja v prahu.

TOOLS AND EQUIPEMENT

blender ali sesekljalnik
električni ročni mešalnik ali
kuhinjski robot
lesena kuhalnica
velika skleda
pekač