**Novoletne jelke iz medenjakov**

Dišeči medenjaki v obliki jelk s sladkorno glazuro

***Sestavine za testo za medene jelke:***

- 500 g črne moke
- 500 g polbele moke
- 300 g sladkorja
- 250 g masla
- 300 g medu
- 100 g rumenjakov (5 rumenjakov)
- 150 g jajc (3 jajca)
- 13 g pecilnega praška
- 40 g sode bikarbone
- 7 g cimeta
- 5 g mletih klinčkov
- 1 g pimenta
- 1 žlička naribane limonine lupinice
- 10 g vanilijevega sladkorja
- 150 ml vode

**Priprava testa:**

V kozico damo med, sladkor in vodo. Počasi segrevamo in mešamo, dokler se sladkor ne raztopi. Zmes ne sme zavreti. Dodamo maslo in začimbe ter premešamo. Zmes ohladimo. V ohlajeno zmes vmešamo jajca in rumenjake. V večjo posodo presejemo obe vrsti moke ter dodamo pecilni prašek in sodo bikarbono. Prilijemo medeno zmes in vse skupaj zgnetemo v testo. Testo je sprva mehko in lepljivo. Pokrijemo ga in postavimo v hladilnik za 24 do 48 ur, da se dobro utrdi in se okusi začimb povežejo.**Nasvet:** če nimamo vseh začimb, lahko uporabimo že pripravljeno mešanico začimb za medenjake.

**Oblikovanje in peka:**

1. Delovno površino rahlo pomokamo. Testo razvaljamo na debelino približno 5 mm.
2. Z modelčki izrežemo jelke.
3. Piškote položimo na pekač, obložen s papirjem za peko.
4. Pečemo 10 minut pri 165 °C.
5. Pečene medenjake ohladimo.

***Sestavine za sladkorno glazuro za medene jelke:***

- 30 g beljakov
- 250 g sladkorja v prahu
- 2 žlici limoninega soka
- jedilne barve (zelena, bela, rdeča …)

**Priprava glazure:**

V posodo damo beljake in sladkor v prahu ter z električnim mešalnikom stepamo 7 do 10 minut. Glazuri prilijemo limonin sok za boljši okus, hitrejše sušenje in lepši videz. Glazuro razdelimo na več delov in jo po želji obarvamo.Pripravimo vrečke za brizganje in vanje nadevamo glazuro. Do uporabe jo hranimo pokrito, da se ne izsuši. Uporabimo lahko tudi kuhinjske vrečke.

**Okraševanje medenih jelk**

1. Na ohlajene medenjake z zeleno glazuro narišemo vejice.
2. Z belo glazuro dodamo sneg.
3. Jelke okrasimo z barvnimi sladkornimi perlicami in zvezdicami.
4. Pustimo, da se glazura dobro posuši.

**Praznične medene jelke so pripravljene. Dober tek!**