

# *Narancsos kalács*

## **Hozzávalók:**

- **400g Mester Házi kenyérliszt**
- 2 tojás
- 400g tejföl vagy kefir
- 100g méz
- 1 db nagy narancs, sárga héja és leve
- 25g élesztő
- ízlés szerint mazsola/10dkg
- kandírozott gyümölcs
- 1-1 mokkás kanál karácsonyi fűszer keverék
- csipet só
- tojás vagy tejföl a kalács kenéséhez

## **Elkészítése:**

A tojást, a tejfölt, a mézet, az élesztőt, a narancs levét és lereszelt sárga héját kikeverjük, hozzáadjuk a Mester Házi kenyérlisztet, a fűszereket, a mazsolát és a kandírozott gyümölcsöt. Olajjal kikent formába tesszük.

A kelesztés előtt tetejét tejfölös tojássárgájával kenjük meg.

Duplájára kelesztjük.

180 °C sütőben tűpróbáig sütjük. (Ez kb. 50 perc)