



Hozzávalók

a tésztához: 50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), csipetnyi só, 3 tojássárgája, 1 citrom reszelt héja, 1-2 evőkanál rum, 2 dkg élesztő, 0,5 dl langyos tej vagy tejföl, 25 dkg szobameleg vaj vagy sütőmargarin, 3-4 evőkanál porcukor

a töltelékhez: 1,6 kg meggy (lehet fagyasztott is), 1 kiskanál őrölt fahéj, 6 evőkanál kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 3 tojásfehérje

a tészta nyújtásához: finomliszt

a töltelék alá: 2-3 evőkanál zsemlemorzsza vagy őrölt dió (lehet vegyesen is)

a tetejére: 1 tojás

a tepsi kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához valókat gyors mozdulatokkal összegyúrjuk (az élesztőt nem kell fölfuttatni, elég csak a lisztbe morzsolni); akkor jó, amikor az edény falától elválik. Hűtőbe tesszük, amíg tölteléke készül.
2. Ehhez a gyümölcsöt leszárazzuk, kimagozzuk. Ezután kissé kinyomkodjuk, különösen a fölengedett fagyasztottat (ezt a friss gyümölcslevet megisszuk), majd a fahéjjal fűszerezzük, a cukorral édesítjük és a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.
3. A tésztát két részre osztjuk, enyhén lisztezett gyúrólapon tepsi nagyságúra nyújtjuk. Az egyik lapot egy margarinnal kikent nagy tepsibe fektetjük, a morzsával vagy a dióval meghintjük. A tölteléket egyenletesen ráterítjük, a másik tésztaalapot ráfektetjük.
4. Tetejét felvert tojással megkenjük, villával megszurkáljuk, végül sütőben, a közepesnél

egy kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 40 percig sütjük. Ebből a mennyiségből kb. 40 közepes szeletet vághatunk. Aki szereti, a tetejét vaníliás cukorral is meghintheti.

Jó tanács

- A tésztából érdemes dupla adagot begyúrni, és a felét lefagyasztani, így a következő sütésnél nem kell vele bíbelődni.
- A tésztát úgy a legkönnyebb a tepsibe illetve a töltelékre hengergetni, hogy amikor kinyújtottuk, a tetejét enyhén meglisztezzük és a sodrófára tekerjük.

kb. 40 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc

Egy szelet: 137 kcal