



Hozzávalók

a tésztához: 4 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 4 evőkanál kristálycukor, 60 dkg finomliszt, 1 csomag vaníliás cukor, csipet só, 1 citrom reszelt héja, 2 tojás, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tepszi kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez: 1,5 dl tej, 5 evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 30 dkg őrölt mák, 1-2 evőkanál zsemlemorzsa, 1 evőkanál barackpálinka, 1 citrom reszelt héja, 10 dkg mazsola

a tészta lekenéséhez: 1-2 tojássárgája

a tálaláshoz: porcukor

1. Az élesztőt 1 deci langyos tejbe morzsoljuk, egy kevés cukrot és 2 evőkanál lisztet beleszórunk. Letakarva, meleg helyen kb. 20 perc alatt felfuttatjuk. A többi lisztet egy nagy tálba szitáljuk, majd a maradék langyos tejjel és cukorral, a vaníliás cukorral, csipet sóval, a citrom reszelt héjával, a tojásokkal, a felfuttatott élesztővel és az olvasztott, de nem meleg margarinnal jól bedagasztjuk. Cipót formálunk belőle, letakarjuk, meleg helyen kb. 1 óra alatt duplájára kelesztjük.

2. Közben a töltelékhez a tejet főlforraljuk, a kétféle cukorral megédesítjük. A tűzről levéve először a mákot, majd a zsemlemorzsat keverjük bele. A pálinkával és a reszelt citromhéjjal illatosítjuk, a mazsolával dúsítjuk.

3. A megkelt tésztát négy részre osztjuk, egyenként hosszú, keskeny téglalap alakúra nyújtjuk. Mindegyiket egyenletesen megkenjük a mákkrémmel úgy, hogy körben ujjnyi szabad csík maradjon. Ezt a részt tojássárgájával vékonyan megkenjük, a töltelékre hajtjuk, majd felcsavarjuk, akár a bejglit. Amikor mind a négy tekerccsel megvagyunk, ezeket összefonjuk, majd ezt a kalácsot margarinnal kikent tepsire tesszük. Tojássárgájával lekenjük és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C)

kb. 50 percen át sütjük. Ha a vége felé túlzottan pirulna, alufóliával letakarjuk. Ha kihűlt, föszeleteljük és porcukorral behintjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy szelet: 404 kcal