

Narancsos, mazsolás teakenyér



Hozzávalók:

15+2 dkg vaj (sütőmargarin is lehet), 25 dkg finomliszt, fél csomag sütőpor, 12,5 dkg kristálycukor, 2 tojás, 20 dkg nagy szemű mazsola (részben vagy egészben aszalt szilva is lehet), 0,3 dl konyak, 1 narancs reszelt héja, 1 dl 100%-os narancslé
a tetejére:
porcukor

1. Egy kb. 1,2 literes püspökkenyér-formát 2 deka vajjal kikenünk. A sütőt közepesen forróra előmelegítjük.
2. A lisztet egy tálba szórjuk, a sütőporral és a cukorral összekeverjük. A vajat rádaraboljuk, s gyors mozdulatokkal, nehogy megolvadjon, a liszttel összemorzsoljuk. Akkor jó, ha a zsemlemorzskához hasonlóan morzsalékos lesz. Utána a simára vert tojásokkal, a mazsolával, a konyakkal, a narancshéjjal meg a narancslével összedolgozzuk.
3. A formába kanalazzuk, a tetejét elsimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 1 órán át sütjük. 10 percig pihentetjük, majd rácsra borítva hűlni hagyjuk; a tetejét félbevágott mazsolával vagy vékonyra felszeletelt birsalmasajttal díszítjük. Tálaláskor porcukorral megszórjuk.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 298 kcal ● fehérje: 4,0 gramm ● zsír: 12,4 gramm ● szénhidrát: 39,9 gramm ● rost: 1,8 gramm ● koleszterin: 63 milligramm