



Hozzávaló

a tésztához:

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

a töltelékhez:

30-30 dkg őrölt mák és kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 30 dkg főtt, áttört burgonya, 2 dl tejföl (pontosan kimérve, nem elég a kis poharas, 150 grammos), 1 citrom reszelt héja, 10 dkg mazsola (lehet aszalt szilva vagy aszalt barack is), 3 evőkanál zsemlemorzsa, 3 tojásfehérje

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tetejére:

1 tojás

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a lisztet a sóval és a porcukorral összeforgatjuk, a hideg vajjal és az élesztővel gyors mozdulatokkal összemorzsoljuk. Ezután a tojássárgájával, a jól megmosott citrom reszelt sárga héjával, a rummal és a langyos tejjel vagy tejföllel összegyúrjuk; akkor jó, amikor az edény falától elválik. Folpackba csomagolva hűtőbe tesszük, amíg a tölteléke készül, de még jobb, ha egy éjjelen át pihentetjük.

2. A töltelékhez a mákot a cukorral összeforgatjuk. A héjában főtt, forrón meghámozott és áttört, kihűlt burgonyát (ez azért kell bele, hogy ne legyen olyan tömény), a tejfölt, a jól megmosott citrom reszelt sárga héját, a mazsolát és a zsemlemorzsát hozzáadjuk, a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.

3. A tésztát két részre osztjuk, az egyiket enyhén meglisztezett gyúrólapon nagytepsi (gáztepsi) nagyságúra nyújtjuk. Egy vajjal (margarinnal) kikent nagy tepsibe fektetjük. A töltelékét egyenletesen rásimítjuk, a másik tészta lapot ugyanígy kinyújtjuk, 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. 32 közepes szeletet vághatunk. Aki szereti, a tetejét vaníliás porcukorral is meghintheti.

kb. 32 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + pihentetés

Egy szelet: 263 kcal