



Hozzávalók:

20 dkg finomliszt, 3 tojás, 1 liter tej, 5 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél mokkáskanál só, 1 citrom vagy narancs reszelt héja (el is maradhat), 4 dkg vaj

a tepszi kikenéséhez:

2 evőkanál olaj

a tálaláshoz:

sárgabaracklekvár

1. A sütőt, a benne lévő tepsivel együtt jó forróra (250-280 °C) előmelegítjük. A tésztához a lisztet a tojásokkal, a fele tejjel, a cukorral és a sóval jól kikeverjük. Az alaposan megmosott citrom (narancs) héját belereszeljük, az éppen csak megolvasztott vaját belecsurgatjuk. Csak ezután öntjük hozzá a többi tejet, mert ha egyszerre készítjük, csomós lehet.

2. A forró tepsit egy kevés olajjal óvatosan kikenjük. A tejes keveréket egyenletesen a tepsibe öntjük, az előmelegített sütőbe toljuk, és 15-20 percig sütjük. Akkor jó, ha a teteje aranybarnás, de a közepe még éppen remegős. Langyosra hűlve éri el a tökéletes állagát, ekkor kockákra vágjuk és a megforrosított baracklekvárral körülöntjük.

8 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 368 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.