

## Fügés, marcipános bejgli - készítette Gyalai György főszakács



### Hozzávalók

#### a tésztához:

26 dkg finomliszt, csipetnyi só, 2,6 dkg porcukor, 7,8 dkg vaj, 5,2 dkg sertészsír vagy vaj, 0,5 dl 2,8 %-os tej, 0,4 dkg élesztő, 2 kisebb tojás sárgája (26 gramm),  
a töltelékhez:

20 dkg fügelekvár, 10 dkg aszalt füge (lehet mazsola is), 40 dkg finom marcipán

#### a tészta nyújtásához:

finomliszt

#### a tepsi kikenéséhez:

1-2 dkg vaj

#### a lekenéshez:

1 tojás

1. A tésztához a lisztet a sóval és a porcukorral összeforgatjuk. A kisebb darabokra vágott hideg vajat és zsírt hozzáadjuk, elmorzsoljuk, majd a langyos tejben fölfuttatott élesztőt hozzáadjuk. A tojássárgájával jól kezelhető tésztává gyúrjuk. Letakarva 1-2 órára hűtőszekrénybe tesszük.

2. Enyhén belisztezett gyúrolapon kb. 4 milliméter vastagságúra, téglalap alakúra nyújtjuk. A fele fügelekvárt rákenjük, a durvára vágott füge felét rászórjuk. 2 lap folpack vagy sütőpapír között a marcipánt éppen csak kicsit kisebbre nyújtjuk, mint a tészta, és szépen rá is illesztjük. A maradék lekvárral megkenjük, fügével beszórjuk.

3. A szélét ujjnyi szélességben behajtogatjuk nehogy a töltelék később kifolyjon, majd feltekerjük. Kikent tepsire tesszük, tojássárgájával megkenjük, és hideg helyen - legjobb hűtőszekrényben - 40-50 percen át, még jobb, ha egész éjjelen át pihentetjük. Ezután a tojásfehérjével megkenjük, és langyos helyen 40 percen át pihentetjük. Tulajdonképpen ekkor kezd kelni, amitől a tésztája kicsit megreped, így lesz márványos.

4. Végül hústűvel vagy kihegyezett hurkapálcával majdnem az aljáig több helyen megszurkáljuk, hogy sütés közben a gőz eltávozhasson belőle. Előmelegített sütőben, közepesen lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 percig sütjük.

### Jó tanács

- Aszalt füge helyett kisebb M & M's csokigolyóval is készíthetjük.

kb. 25 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + pihentetés

Fügés, marcipános bejgli - készítette Gyalai György főszakács

2 szelet: 439 kcal