

## Puncsos rétes (édes) - készítette Czermann János mestercukrász



### Hozzávalók:

2 csomag réteslap (4 lapos)

a töltelékhez:

50 dkg dió, 10 dkg porcukor, 10 dkg méz, 10 dkg mazsola, 0,5 dl rum, 1 citrom leve, késhegynyi őrölt fahéj

a sütéshez:

5 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa

a tálaláshoz:

1 csomag főzنیالó puncs ízű pudingpor, kb. 5 dl tej, 4-5 evőkanál kristálycukor, 0,5 dl rum

1. A diót egy serpenyőben szárazon (mindenféle zsíradék nélkül) egy kicsit megpirítjuk, hűlni hagyjuk, azután durvára vágjuk. A porcukorral, a mézzel meg a fölfőzött és leszűrt mazsolával összekeverjük. A rummal és a citrom levével ízesítjük, a fahéjjal fűszerezzük.
2. Egy csomag réteslapot nedves konyharuhán kiterítünk úgy, hogy a lapok közé olvasztott vaját csorgatunk, és egy kevés morzsával is meghintjük. A töltelék felét szétterítjük rajta, de az is jó, ha egy vastagabb csíkban a felénk eső oldalára halmozzuk. Föltekerjük, kivajazott tepsibe fektetjük, és a tetejét is megkenjük vajjal. Ugyanígy készítjük el a másik rúd rétest is. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük.
3. A puncs ízű pudingporból a tejjel, a cukor édesítve közepesen sűrű puncsmártást főzünk. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd a rummal ízesítjük; aki szereti, leforrázott mazsolát is keverhet bele.
4. A rétest felszeletelve, a puncsmártással körülöntve, hidegen vagy melegen egyaránt

## Puncsos rétes (édes) - készítette Czermann János mestercukrász

tálalhatjuk.

8 főre (16 szelet)

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 764 kcal