Hozzávalók
a tésztához:
60 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 5 dkg élesztő, 2 tojássárgája, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 12 dkg kristálycukor, 4 dl langyos tej, 1 mokkáskanál só, 1 kisebb citrom reszelt héja
a tészta és a tepsi lekenéséhez:
12 dkg vaj vagy sütőmargarin
a töltelékhez:
75 dkg tehéntúró, 15 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 tojás, 1-2 evőkanál tejföl, 3 evőkanál búzadara, 1 kisebb citrom reszelt héja, 1 üveg (35 dkg) magozott meggybefőtt
a nyújtáshoz:
2-3 evőkanál finomliszt

1. A tésztához való lisztet egy nagy tálba szórjuk. Az élesztőt rámorzsoljuk, majd a tojássárgájával, a puha vajjal (margarinnal), a cukorral, a langyos tejjel, a sóval és a citromhéjjal 7-8 perc alatt jól bedagasztjuk. Akkor jó, ha az edény falától elválik. Letakarva, meleg helyen 50 perc alatt a duplájára kelesztjük.
2. Ezt az időt kihasználjuk: elkészítjük a tölteléket. A túrót villával összetörjük, a porcukorral és a vaníliás cukorral édesítjük, a tojással, a tejföllel, a búzadarával és a citromhéjjal öszedolgozzuk. A meggybefőttet lecsöpögtetjük.

3. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapra borítjuk, 2 egyforma részre osztjuk, amelyeket egyenként téglalap alakúra nyújtunk. A lekenéshez való margarinnal kikenünk egy magas falú, kb. 20×35 cm-es tepsit, a többit fölolvasztjuk, ecsettel a tésztát lekenjük vele. Elsimítjuk rajta a túrótölteléket, majd megszórjuk a meggyel. Azután mindkét rövidebbik oldalát ujjnyi szélességben befelé ráhajtjuk, majd a tésztát – lehetőleg minél több csavarással – felhengergetjük.
4. Az így kapott „réteseket” a kikent tepsibe fektetjük. Akkor jó, ha a tészta a tepsi oldalához ér, így csak felfelé növekedhet, nem „fekszik el”. 10-15 percnyi pihentetés után a maradék olvasztott vajjal (margarinnal) megkenjük, majd előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 160 ºC) kb. 45 percig sütjük.

12 főre
Elkészítési idő: 2 óra
Egy adag: 606 kcal