



### 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 tejjel, a búzadarával és a citromhéjjal összedolgozzuk. 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 fölolvastjuk, ecsettel a tésztát lekenjük vele.

Elsimítjuk rajta a túrótöltelékét, 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 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 45 percig sütjük.

12 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 606 kcal