



Hozzávalók:

1 kg lisztből az alaprecept szerint elkészített élesztős vajastésza - blundel tészta (receptjét lásd külön)

a töltelékhez:

1-1,1 kg magozott friss meggy (idényen kívül fagyasztott), 1 kiskanál búzadara, 30 dkg darált háztartási keksz vagy édesmorzsa, 1 narancs vagy citrom héja, 1 csomag vaníliás cukor, 2-4 evőkanál kristálycukor (attól függően, mennyire édes

a meggy), 1 kiskanál őrölt fahéj

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére: fahéjas porcukor

1. A friss meggyet egy tál fölött, ami a lecsöpögő levét fölfogja, kimagyaljuk. Ezután 1-2 vágással földaraboljuk, mert így szebben, mozaikszerűbben terül majd el a tésztán. A búzadarát és a kekszmozsa kétharmadát hozzákeverjük. Az alaposan megmosott citrom (narancs) héját ráreszeljük. A kétféle cukorral ízesítjük, a fahéjjal fűszerezzük. Kb. 1 órára félretesszük, hogy a morzsa és a búzadara a meggy levét "megköthessék".

2. A hajtogatott, pihentetett élesztős vajastésztát félbevágjuk. Az egyiket enyhén meglisztezett gyúrólapon 5-6 milliméter vastagságúra, téglalap alakúra nyújtjuk. A maradék morzsa negyedével (2,5 deka) meghintjük, a fele meggyes töltelékkel egyenletesen elsimítjuk rajta, egynegyedni morzsával behintjük. Se túl lazán, mert akkor a csiga közepe kiesik, se túl szorosan, mert akkor a közepe fölpúposodik, fölhengergetjük. 2,5-3 centi vastagon folszeleteljük és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Ugyanígy készítjük el a másik tésztaarudat is. Meleg helyen, de legalább szobahőmérsékleten 30-35 percen át kelesztjük.

3. Előmelegített sütőben, aminek az aljára egy kis lábasban vizet tettünk, hogy a tészta ne száradjon ki, a közepesnél nagyobb lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) 10-12 percig sütjük, majd a sütés erősségét 20 °C-kal visszavesszük, a csigákat így sütjük még 10-15 percig. Langyosan behintjük fahéjas cukorral.

kb. 36 darab

Elkészítési idő: 4 óra

Meggyes csiga

Egy darab: 335 kcal