



Hozzávalók

a tésztához:

2,5 dkg élesztő, kb. 2 dl tej, 50 dkg finomliszt, 3 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 tojássárgája, 1 csapott mokkáskanál só, 1 citrom reszelt héja, 2-3 evőkanál rum, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez

40 dkg kimagozott puha aszalt szilva, 1 evőkanál rum, fél mokkáskanál őrölt fahéj, késhegynyi őrölt szegfűszeg

a nyújtáshoz

finomliszt

a tepsi kikenéséhez

vaj vagy sütőmargarin

a tészta megkenéséhez:

1 tojássárgája, 1 kiskanál rum, 3 evőkanál sárgabaracklekvár, fél citrom leve (3 evőkanál), 3 púpozott evőkanál porcukor

1. Az élesztőt 1 deci langyos tejbe morzsoljuk, 2 evőkanál lisztet belekeverünk, és meleg helyen 15 perc alatt felfuttatjuk. A többi lisztet tálba szitáljuk, a porcukrot meg a vaníliás cukrot beleszórjuk. Ezután a tojások sárgájával, a sóval, a citromhéjjal, a rummal, a felfuttatott élesztővel meg a maradék langyos tejjel 5-6 perc alatt bedagasztjuk. Közben apránként az olvasztott vaját (margarint) is beledolgozzuk. Közepesen kemény, de nem hólyagos tésztát kapunk. Letakarva, meleg helyen kb. 30 percen át kelesztjük.

2. Közben az aszalt szilvát kissé földaraboljuk – egy szemet háromba-négybe vágunk –, majd a rummal ízesítjük, a fahéjjal meg a szegfűszeggel fűszerezzük.

3. A tésztát 3 egyenlő részre osztjuk, egyenként gömbölyűre formáljuk, és továbbra is letakarva, meleg helyen 20 percen át kelesztjük. Ezután enyhén meglisztezett gyúrólapon egyenként kb. 35 x 15 centis téglalappá nyújtjuk. Hosszában a közepére egyenletesen szilvát halmozunk, feltekerjük. Ha mindhárom rúd kész, hármast copffonással összefonjuk, és kikent tepsire tesszük. Tojássárgájával megkenjük, 20 percig pihentetjük, majd előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 35-40 percig sütjük. Előfordulhat, hogy félidőben túlzottan pirulni kezd, ilyenkor borítsunk rá alufóliát.

4. Ha kihűlt, rummal megforrosított lekvárral megkenjük. A citromlevet a porcukorral kevergetve kissé megmelegítjük, végül a kalácsra kenjük. Csak akkor szeleteljük fel, ha a máz megdermedt rajta.

12 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy szelet: 442 kcal