



Forrás: Házi tészták, sütemények Fotó: Halmos-Gabula

Hozzávalók:

10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 bögre (3 dl) cukor (valódi barna cukor is lehet), 2 tojás, 1 bögre (3 dl) őrölt mák vagy darált dió, 1 bögre (3 dl) finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 1 bögre (3 dl) tej, 1 csomag (12 g) sütőpor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltéshez:

kb. 20 dkg sűrű lekvár

a tetejére:

vaníliás porcukor

1. A vajat először magában, majd a cukorral keverjük habosra. Egyenként beledolgozzuk a tojásokat, azután sorban a többi hozzávalót is belekeverjük.
2. Egy kb. 20 x 30 centis, magas falú tepsit kivajazunk, belisztezzük, majd a masszával megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 percig sütjük. Akkor jó, ha a beleszúrt tűre nem ragad rá a massa.
3. Megvárjuk amíg kihűl, vágódeszkára borítjuk és hosszában kettévágjuk. Az egyiket lekvárral megkenjük, a másik lapot ráillesztjük. Az is jó megoldás, ha a tésztát lapjában vágjuk ketté, úgy kenjük meg a lekvárral. 1-2 órát várunk, hogy a tészta a lekvárt kissé magába szívja, majd főszeleteljük. Vaníliás porcukorral meghintve, kockákra vágva tálaljuk. Letakarva szobahőmérsékleten vagy hűtőszekrényben 3-4 napig eláll.

kb. 12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + amíg hűl és pihen

Egy szelet: 377 kcal • fehérje: 7,4 gramm • zsír: 14,9 gramm • szénhidrát: 53,1 gramm • rost: 1,7 gramm • koleszterin: 67 milligramm