

Kiflifelfűjt édesen, sósan (mikróban)



Hozzávalók

3 dl tej, 5 dkg margarin (vaj), 1 citrom reszelt héja, 1 csomag vaníliás cukor, 5 dkg rumba vagy langyos vízbe áztatott mazsola, 6 kifli, 3 tojás, 1 púpozott evőkanál porcukor
a tál kikenéséhez:
margarin (vaj)

1. A tejet egy mély tűzálló tálba öntjük, a margarint belemorzsoljuk és a tálát a készülékbe állítva 750 wattal addig - kb. 3 percig - melegítjük, amíg a margarin teljesen fel nem olvad.
2. Ezután a reszelt citromhéjjal, a vaníliás cukorral, a beáztatott mazsolával összekeverjük és a karikákra vágott kiflit beleforgatjuk. Amíg megduzzad, egy másik tálban a tojásokat a porcukorral, habverővel simára verjük. Végül a kiflivel ezt is összekeverjük és margarinnal jól kikent tűzálló tálba vagy kuglófformába töltjük.
3. 750 wattal 15 percig sütjük, majd 5 percig állni hagyjuk. Ezután tálra borítjuk és porcukorral megszórva tálaljuk.
4. Ha sós felfűjtat készítünk, a tejet cukor és mazsola helyett sóval, reszelt szerecsendióval fűszerezzük, de apróra vágott, főtt füstölt tarjával is gazdagíthatjuk. A kész felfűjttra reszelt sajtot szórunk és rá is olvaszthatjuk.

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 451 kcal