



## Hozzávalók

a tésztához:

60 dkg finomliszt, fél kiskanál só, 7 dkg porcukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl tej (lehet főzőtejszín és víz keveréke is), 2 dkg élesztő, 1 tojás

a töltelékhez:

40 dkg lecsöpögtetett szilvabefőtt, 20 dkg kimagozott puha aszalt szilva, 10 dkg darált mandula (mogyoró vagy dió is lehet), 10 dkg mazsola, 3 csomag (12 dkg) főzni való vaníliaízű pudingpor, 2 csomag vaníliás cukor, 1-1 narancs és citrom lereszelt héja, fél kiskanál őrölt fahéj, 3-4 evőkanál rum

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a lekenéshez:

1 tojás

1. A tésztához a lisztet a sóval és 5 deka porcukorral összeforgatjuk, a vajjal/margarinnal elmorzsoljuk, majd a langyos tejben a maradék cukorral fölfuttatott élesztőt hozzáadjuk. A tojással jól kezelhető tésztává gyúrjuk. Eleinte kicsit ragacsos, de 2-3 perc elteltével elválik az edény falától. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük, míg a tölteléke elkészül.

2. A lecsöpögtetett szilvabefőttet és aszalt szilvát mazsolányi darabokra vágjuk. Ezután darált mandulával, a mazsolával, a pudingporral, a vaníliás cukorral, a citrusok reszelt héjával, a fahéjjal és a rummal összekeverjük.

3. Ebből a mennyiségből 4 tekeracet (bejglit) vagy 48 kiflit süthetünk. Előbbihez a tésztát 4, egyenként kb. 29 dkg-os részre osztjuk, és enyhén beliszteztet gyúrólapon 3 milliméter vastagságú, 36 x 22 cm-es téglalappá nyújtjuk. A szilvás, mandulás töltelékét 4 részre osztjuk, a tésztára kenjük. A szélét ujjnyi szélességben behajtogatjuk nehogy a töltelék később kifolyjon, majd feltekerjük.
4. Ha kifliket készítünk, akkor a tésztát az előzőekhez hasonlóan, de 32 x 24 cm-esre kinyújtjuk, és 8x8 centis négyzetekre vágjuk. A töltelékét rásimítjuk, egyenként felhengergetjük, majd kifli formájúra hajtogatjuk.
5. Mind a bejglit, mind a kifliket kikent tepsire rakjuk, tojássárgájával megkenjük, és hideg helyen – legjobb hűtőszekrényben – 40-50 percen át, még jobb, ha egész éjjelen át pihentetjük. Ezután a tojásfehérjével megkenjük, és langyos helyen 40 percen át pihentetjük. Tulajdonképpen ekkor kezd kelni, amitől a tésztája kicsit megreped, így lesz márványos.
6. Végül hústúvel vagy kihegyezett hurkapálcával majdnem az aljáig több helyen megszurkáljuk, hogy sütés közben a gőz eltávozhasson belőle. Előmelegített sütőben a közepesnél erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) a kifliket kb. 20, a tekeraceteket kb. 35 percig sütjük.

#### Jó tanács

- Hagyományosan, azaz dió- és máktöltelékkel is készíthetjük. Ehhez 3,5 deci vizet 30 deka cukorral főlforralunk. Amint a cukor elolvadt benne, 60 deka darált diót vagy mákot és 10 deka zsemlemorzsát beleszórunk.

Mazsola és reszelt citromhéj is kerülhet mindkettőbe.

- Célszerű a tésztával együtt, a sütés előtti nap elkészíteni, és betenni a hűtőszekrénybe.
- Tölthetjük gesztenyével is. Ehhez 1 kiló fölengedett édes gesztenyemasszát kb. 4 evőkanál rummal lazítunk, és 3-4 csomag vaníliás cukorral meg 1 narancs reszelt héjával ízesítünk.

4 rúd (48 szelet) bejgli vagy 48 kifli

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy kifli: 144 kcal • fehérje: 2,7 gramm • zsír: 6,4 gramm • szénhidrát: 18,5 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 18 milligramm