

## Gyümölcskenyér sütőtökkel és olajos magvakkal - készítette Czermann János mestercukrász



### Hozzávalók

#### a tésztához:

2 dkg élesztő, 40 dkg finomliszt, csipetnyi só, 4 evőkanál méz, 2-3 evőkanál kristálycukor, 2 tojás, 2 dl olaj, 1 dl tej, 10-10 dkg dió, mandula és mogyoró, 30 dkg sütőtök (tisztán mérve) a forma kikenéséhez:

#### vaj

#### a tetejére:

20 dkg sütőtök, 4 evőkanál kristálycukor, 3 dkg vaj

1. Az élesztőt a lisztbe morzsoljuk, megsózzuk, és a mézzel, a cukorral, a tojásokkal, az olajjal meg a tejjel összedolgozzuk. Letakarva 30 percen át kelesztjük.
2. A diógerezdeket elfelezzük, a barna héjától megfosztott mandulát és mogyorót egészben hagyjuk. A sütőtököt nyersen 1,5 centis kockákra vágjuk, és az olajos magvakkal együtt, olajba mártott fakanállal a tésztába dolgozzuk. 30 percen át pihentetjük, majd átkeverjük, és kivajazott püspökkenyérformába töltjük.
3. Újabb 30 percen át pihentetjük, azután előmelegített sütőben, a közepesenél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 1 óra 20 percen át sütjük. A formában hagyjuk kihűlni.
4. Közben a tetejére szánt sütőtököt lereszeljük, 2 deci vízben puhára főzzük, majd leszűrve hűlni hagyjuk. A cukrot, 1 evőkanál vizet aláöntve, aransárgára pirítjuk. A tűzről levéve először a vajat, azután a jól lecsöpögtetett reszelt sütőtököt adjuk hozzá. A gyümölcskenyeret vágódeszkára borítjuk, a vajas-cukros tökkel körös-körül megkenjük. Akkor szeleteljük, ha a külseje szépen megszilárdult.

Jó tanács

Gyümölcskenyér sütőtökkel és olajos magvakkal - készítette  
Czermann János mestercukrász

- A sütőtök és az olajos magvak miatt a sütési idő eltérhet az itt leírtaktól, ezért jó, ha túpróbával többször ellenőrizzük a tészta állapotát.

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 3 óra 30 perc (ebből kb. 35 perc a munka)

Egy szelet: 338 kcal