



Hozzávalók

a tésztához:

60 dkg rétesliszt, 37,5 dkg vaj vagy
sütőmargarin, 1 mokkáskanál só, 3 dl tejföl
a nyújtáshoz:

egy kevés rétesliszt

a töltékhez:

20-20 dkg darált dió, őrölt mák és
porcukor, 10 dkg mazsola, 1 citrom reszelt
héja, 2 csomag vaníliás cukor, 0,5 dl rum,
0,5 dl tej

a forgatáshoz:

30 dkg vaníliás porcukor

1. A tésztához a lisztet a margarinnal két tenyerünk közt elmorzsoljuk, majd a sóval és a tejföllel gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Ezután három részre osztjuk, egyenként kissé meggyömölygetjük, és letakarva kb. 15 percre félrerakjuk.
2. Ez elegendő idő arra, hogy elkészítsük a dió- és a máktöltelékét, már ha a kifliket nem lekvárral töltjük. Ehhez a diót a fele porcukorral, a fele mazsolával, a fele reszelt citromhéjjal, 1 csomag vaníliás cukorral és a rummal összekeverjük. A máktöltelékét ugyanígy készítjük el, csak rum helyett tej kerül bele.
3. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. 2 milliméter vékonyságúra nyújtjuk, majd egy 6 centi átmérőjű, lisztbe mártott pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A leeső tészadarabokat tegyük félre, mert a végén összegyúrva ezt is kiszaggathatjuk.
4. A tészakorongok alsó részére kis csíkban töltelékét halmozunk, feltekerjük, majd kissé meghajlítjuk, így nyeri el kifli formáját. Ezután sütőpapírral bélelt vagy vajjal kikent tepsibe rakjuk.
5. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 percig sütjük. A kis kifliket még melegen a vaníliás porcukorban megforgatjuk.

Jó tanács

- Jól záródó fémdobozban 2 hétig is eláll, de akár le is fagyasztható.
- Dió és mák helyett kb. 60 dkg kemény, sütésálló lekvárral is tölthetjük.

kb. 100 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab lekváros: 62 kcal • fehérje: 0,6 gramm • zsír: 2,5 gramm • szénhidrát: 9,2 gramm

• rost: 0,2 gramm • koleszterin: 1,2 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.